

## Diversité des productions de volailles de chair, en France

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 03.01.Q08

juillet 2020

**Mots clés : aviculture - diversité – filière volaille de chair**

La viande la plus consommée au niveau mondial provient actuellement des volailles, avec une production dominante, celle du poulet.

Cette note décrit l'organisation de la filière volailles de chair en France, et fait état de ses particularités par rapport à celle de ses voisins européens.

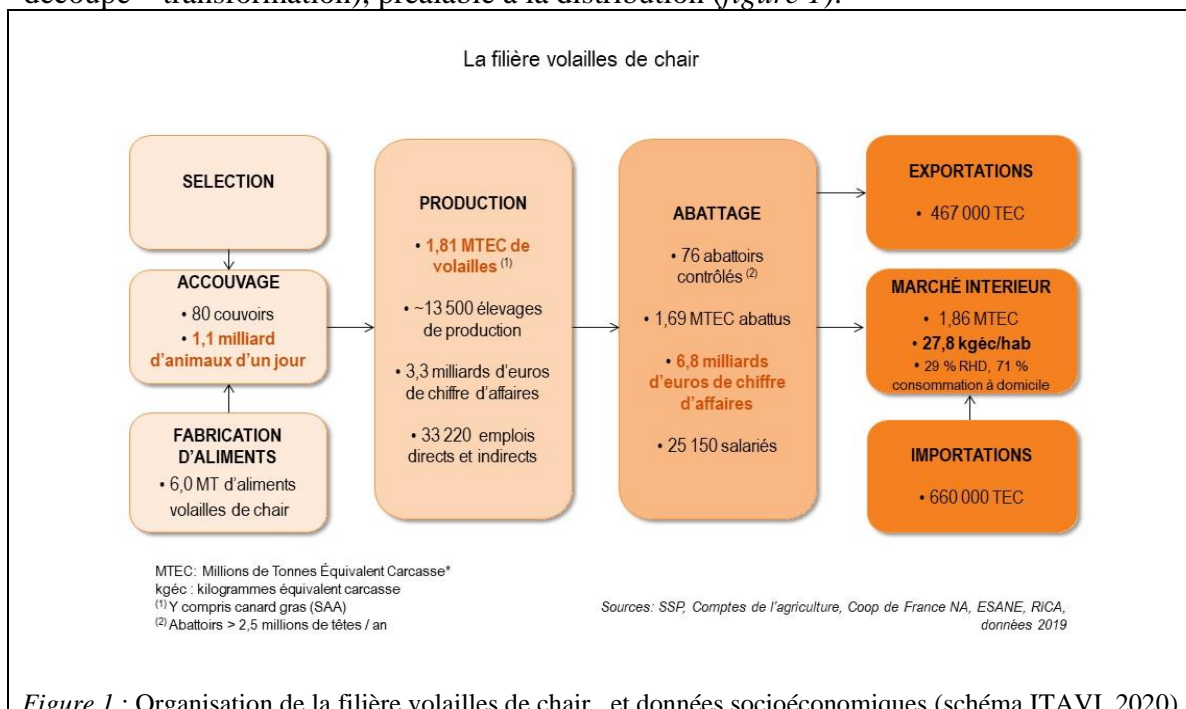
Comparativement à celle des autres pays et notamment de ses partenaires de l'Union Européenne, la principale caractéristique de la production avicole française est sa diversité d'espèces élevées, de produits mis en marché, et de signes officiels de qualité. Elle repose sur une large diversité des modes et des structures de production.

### Structuration et particularités de filière volailles de chair en France

En productions avicoles, trois filières sont identifiées auprès du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation :

- volailles de chair,
- pondeuses,
- palmipèdes à foie-gras.

En amont de celles-ci se trouvent des métiers communs : sélection/reproduction/accoupage d'une part, et alimentation animale d'autre part, répondant aux besoins spécifiques et diversifiés de chacune. Cette fiche traite des filières volailles de chair, qui vont de la production d'œufs à couver jusqu'au maillon final (abattage – découpe – transformation), préalable à la distribution (*figure 1*).



Cette diversité s'inscrit cependant dans la dominance d'un modèle de production standard (principalement en poulet, et secondairement en dinde), qui prévaut au plan mondial. Son développement a été permis par la rationalisation des formules et de la fabrication de l'aliment, à partir de matières premières (céréales, protéagineux) dont les approvisionnements se sont mondialisés, en particulier pour le soja. Cette production s'est développée en France selon une modalité de création d'ateliers secondaires dans des exploitations agricoles de polyculture-élevage.

## Diversité des espèces et des produits

La diversité d'espèces est une particularité forte de l'aviculture française, alors qu'à l'étranger la production est en général à 80 % de poulet. Les autres espèces élevées sont, par ordre d'importance décroissante, la dinde, le canard de Barbarie, la pintade, la caille de chair, que ce soit sous forme standard ou de volailles festives (chapon, poularde, chapon de pintade, dinde de Noël et oie à rôtir).

On peut y joindre les palmipèdes gras :

- le mulard (hybride canard de Barbarie & Canard de Pékin) et l'oie, pour lesquels la viande est un coproduit du foie-gras,
- les gibiers (faisans, perdrix),
- et le pigeon.

Pour les 4 espèces les plus importantes, les chiffres sont présentés dans la *figure 2*.

1 000 téc	Volailles	Poulet	Dinde	Canard*	Pintade
Production	1 756	1 176	327	221	32
Importations	660	587	46	17	0
Exportations	467	346	72	36	6
Consommation (kg/hab/an)	27,8	19,9	4,4	3,1	0,4
Taux d'autosuffisance	94%	88%	111%	106%	124%
Solde commercial (M€)	- 360	- 530	19	116	27

\* viandes de canard à rotir et gras, hors foies et abats

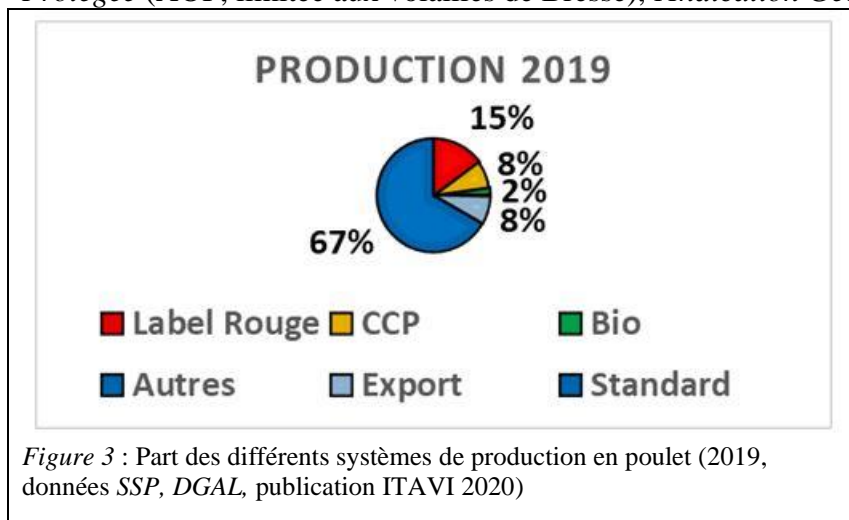
*Figure 2 : Bilan par espèce pour l'année 2019 (ITAVI, 2020, d'après SSP, douanes françaises)*

Le mode de commercialisation de la volaille de chair s'est diversifié ; la découpe s'est développée, surtout pour la dinde et le poulet. Depuis plus de 10 ans, le marché répond aussi à la demande en produits transformés par des opérateurs qui sont ceux de la charcuterie classique. La restauration hors domicile est aussi une grande consommatrice de viandes de volailles, et fait appel à de gros volumes de produits importés.

Cependant, en complément de ces produits de consommation courante, se sont maintenus et développés des produits haut-de-gamme bénéficiant de signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO).

## Diversité des signes de qualité officiels et non officiels

Les signes de qualité, officiels et non officiels, sont : le *Label Rouge* (LR), les *volailles biologiques* répondant à la réglementation européenne (et la certification AB en France), l'*Appellation d'Origine Protégée* (AOP, limitée aux volailles de Bresse), l'*Indication Géographique Protégée* (IGP).



De manière complémentaire, la certification de conformité des produits (CCP) est assurée par des organismes indépendants de certification accrédités. Elle garantit un âge minimum et une composition de l'alimentation des volailles.

Certaines stratégies de différenciation de marques s'appuient sur des allégations supplémentaires comme : "élevé sans traitement antibiotique", "sans OGM", ...

Globalement, la production sous signes de qualité représente environ 25 % de la production de volailles de chair (*figure 3*).

Elle s'appuie sur des différences de modes d'élevage, d'alimentation et de caractéristiques génétiques.

Le rendement de transformation de l'aliment en viande, mesuré par l'indice de consommation (IC), est le premier déterminant de la performance économique et des impacts environnementaux des élevages. Les poulets standards, à croissance rapide, sont meilleurs transformateurs que les poulets alternatifs à croissance

lente, avec un moindre prix de revient et un moindre impact environnemental par kilogramme de viande produite (figure 4).

	Standard	CCP	Label Rouge	Bio
Âge à l'abattage (jours)	36	58	86	87
Densité (animaux/m <sup>2</sup> )	22,5	18,2	11,0	10,0
Nombre de lots/an	6,95	5,04	3,35	
Poids vif (kg)	1,9	2,2	2,3	2,3
Indice Consommation (IC)	1,72	2,15	3,08	3,06
Taux de mortalité (%)	4,5	3,3	3,3	4,5
Coût de production (€/kg vif)	0,94	1,11	1,77	2,85

Figure 4 : Performances techniques et coût de production selon les types de production. (Source : Enquêtes Itavi 2015.)

Pour toutes les productions, la commercialisation en carcasses entières prêtes à cuire (PAC) diminue, tandis que celle en produits de découpe augmente, ce qui permet le maintien de cette diversité (LR et CCP) et la croissance relative du secteur *Agriculture Biologique* (figure 5).

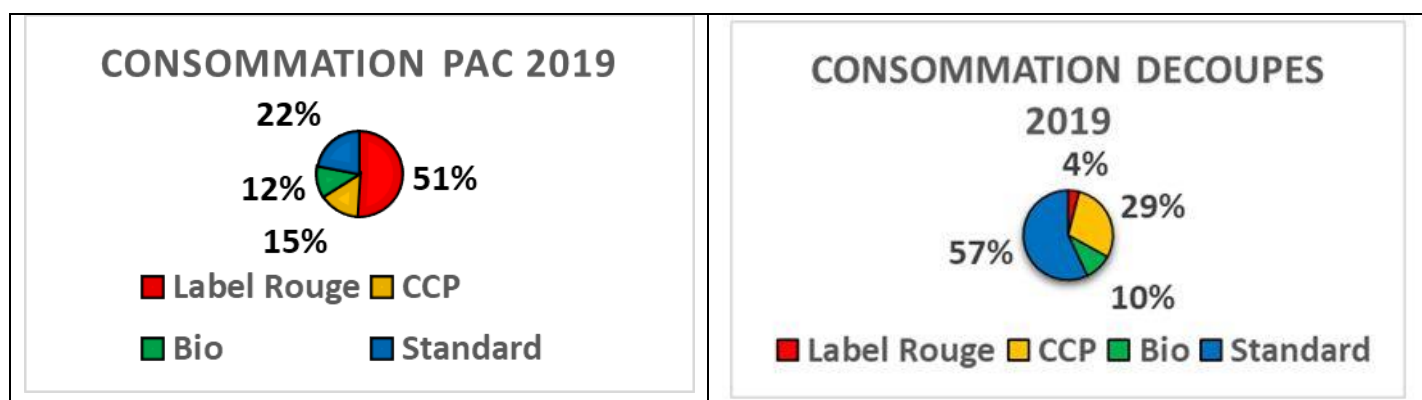


Figure 5 : Part du poulet sous signes de qualité en fonction du type de produit carcasse PAC ou découpe, pour la consommation à domicile (hors circuits de *Restauration hors Domicile*, ITAVI 2020)

### Diversité des structures des exploitations avicoles

L'adjonction d'un atelier *volaille* à une exploitation familiale de polyculture-élevage, constitue une diversification. Cet atelier peut comprendre un à plusieurs bâtiments dont la taille varie avec le mode de production : entre 1 000 et 1 500 m<sup>2</sup> par bâtiment, et 2 ou 3 bâtiments en moyenne par exploitation, en volaille standard ; 4 bâtiments de 400 m<sup>2</sup> maximum par site, en volaille *Label Rouge*.

L'élevage du canard de chair se fait dans des bâtiments spécialisés, alors que les bâtiments pour les autres espèces sont polyvalents ; au prix d'une adaptation marginale du matériel d'alimentation et d'abreuvement, ils peuvent cependant servir à un élevage de poulets, de dindes ou de pintades.

La taille des ateliers avicoles est assez diverse selon le degré de spécialisation de l'exploitation et les spécificités régionales. Les ateliers professionnels faisant l'objet d'études présentent plus de 1 000 places.

La France possède presque 10 fois plus d'élevages professionnels que la Grande Bretagne ou l'Allemagne, mais en moyennes plus petits.

En France, le *Recensement agricole* de 2010 révélait que plus de la moitié des élevages de poulet avaient moins de 10 000 places, et hébergeaient environ 18 % du cheptel national ; ceci traduit l'importance des productions sous SIQO, dont les cahiers des charges limitent la taille et le nombre des bâtiments.

La production avicole tend progressivement à se concentrer dans des ateliers de plus grande taille, dans des exploitations qui présentent une spécialisation croissante. Les dynamiques régionales sont cependant assez différentes

### Concentration et diversité régionale des exploitations avicoles

**Le Grand Ouest** rassemble plus de 60 % des abattages, mais on observe un déplacement des capacités de production du berceau historique breton vers les Pays de la Loire.

**Le Sud-Ouest**, compte 11 % des abattages, dans des élevages peu spécialisés, avec une multiplicité de cahiers des charges.

**Le Sud-Est**, avec 9 % des abattages, connaît une érosion des capacités de production en lien avec des coûts de bâtiment élevés, une faible taille des élevages, et un retard au plan logistique/rationalisation.

**Dans le Nord**, les élevages sont souvent intégrés par des opérateurs belges.

### Diversité des secteurs amont et aval

Les circuits courts de production de volailles de chair sont difficilement traçables, et les volumes traités sont mal connus. La dénomination *fermier* s'applique à des productions de volailles à petite échelle, qui doivent être abattues dans des conditions réglementées sur l'exploitation même, être écoulées en vente directe ou locale (moins de 80 km) pour un volume d'animaux abattus limité à 500 par semaine ou 25 000 par an dans le cas du poulet, et respecter des exigences réglementaires relatives aux conditions d'élevage.

Dans le circuit long, appuyé sur des contrats de production (95 % des volumes), l'éleveur met ses bâtiments, éventuellement les parcours attachés, et son travail, au service d'un organisme de production (OP) de volailles. L'OP détermine les approvisionnements en poussins provenant du couvoir (choix de la souche, et planning de mise en place), en aliments (usine d'aliments fournisseur, programme d'aliments) et planifie l'abattage, avec les abattoirs qu'il détient ou ceux avec lesquels il est en relation. Les OP sont associées aux *Fabricants d'Aliments du Bétail* (FAB).

La contractualisation est un élément positif de résilience pour les exploitations, car elle régularise et sécurise le revenu de l'éleveur ; cependant, l'éleveur quoiqu'investisseur, n'est pas maître des orientations décidées par son OP, mais il y participe s'il est adhérent d'une coopérative.

### Filières Bio vs. Conventiionnelle

En volailles de chair, le secteur *Agriculture Biologique* est très limité (autour de 2 %) et concerne quasi exclusivement le poulet. L'application du règlement européen a conduit à une diversité des modes de production de poulet Bio en Europe, en fonction d'exigences nationales supplémentaires.

Ainsi, le poulet *Agriculture Biologique* français se caractérise par un âge d'abattage parmi les plus élevés, et une lente vitesse de croissance, conformes au cahier des charges *Label Rouge*.

Michel DUCLOS & Pascale MAGDELAINE, membres de l'Académie d'Agriculture de France

#### Ce qu'il faut retenir :

La volaille est la première viande produite et consommée dans le monde, et la seconde en France après le porc.

La production française est marquée par une grande diversité d'espèces en élevage, alors que ses concurrents européens se limitent en général au poulet et à la dinde. La production française couvre aussi un large choix de modes de production et de produits.

Concernant le poulet, la demande de produits de plus en plus découpés et transformés est actuellement servie par l'importation en provenance de concurrents intracommunautaires, même si les filières de production de poulets standards lourds se développent pour prendre leur part de cette demande croissante.

Les filières sous signes de qualité répondent à la demande de volailles en carcasses, mais commercialisent de plus en plus en découpes.

La production en *Agriculture Biologique*, en forte croissance, reste pour l'instant minoritaire (2 %).

#### Pour en savoir plus :

- Xavier MALHER, Pascale MAGDELAINE, Michel DUCLOS : *Diversité et résilience dans les filières avicoles. Innovations Agronomiques*, INRA, 2018
- Encyclopédie AAF, fiche S10-05-06 : *Production, consommation et échanges de viande de volailles, dans le monde*
- <https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/systemes-de-production-de-volailles-un-nouvel-envol>