

Mars 2011



## La filière avicole en Saône-et-Loire

### Adaptation et concentration



Les élevages avicoles de Saône-et-Loire produisent 8,4 millions de poulets de chair, soit 33% de la production régionale. Ils sont concentrés dans le sud et l'est du département, à proximité des lieux d'abattage, ce qui induit une activité importante dans ces zones, à la fois dans le domaine agricole et dans celui des industries agro-alimentaires. Le département est assez spécifique, produisant à la fois des volailles standards mais aussi label et surtout la prestigieuse volaille de Bresse, seule AOC volaille française.

En filière de qualité, le nombre d'éleveurs ne cesse de décroître. Les volumes produits baissent en volaille de Bresse, restent stables en label et augmentent en poulets standards. L'engouement des consommateurs pour la volaille, et plus particulièrement pour le poulet, représente une opportunité à saisir. En effet, maigre, peu calorique, riche en protéines et moins chère que la majorité des autres viandes, la viande de volaille voit sa consommation augmenter. La filière a su s'adapter à la demande des consommateurs et ce sont surtout les découpes de poulet et les produits élaborés qui ont bénéficié de cette hausse.

Sur le département, la filière est dynamique. La production de volailles est inférieure à la demande, qui pourtant est de plus en plus forte. La filière volaille et tout particulièrement la filière «poulets standards» a su tirer profit de la crise économique depuis 2 ans. Au niveau national, les produits label, plus chers, sont moins demandés mais sur le département, cela n'est pas ressenti. Au contraire, la grande distribution est de plus en plus demandeuse de produits de proximité.

### La production avicole française occupe le premier rang européen

Malgré une baisse de la production européenne de près de 20% en 10 ans, la volaille reste la 2<sup>ème</sup> viande produite dans le monde après la viande de porc, et très loin devant la viande bovine.

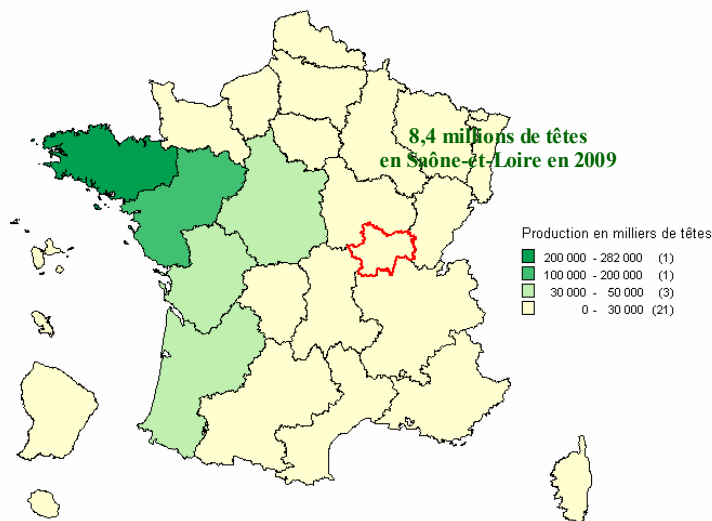
La France est le premier producteur de volailles de l'union européenne avec 1,8 millions de tonnes en 2009 (devant le Royaume Uni, l'Allemagne et l'Espagne). Elle occupe aussi une belle place internationale : 5<sup>ème</sup> rang mondial après les États-Unis, la Chine, le Brésil et le Mexique. L'aviculture est un secteur important de l'économie française. Elle emploie près de 50 000 salariés et 15 000 éleveurs sont répartis sur tout le territoire.

L'essentiel de la production nationale est réalisé dans le grand ouest du pays, dont près de 60% en Bretagne et dans les Pays de la Loire.

En 2008, la région Bourgogne était classée en 8<sup>ème</sup> position avec 25 millions de poulets de chair\* produits annuellement (3% de la production nationale). La Saône-et-Loire, avec 8,4 millions de têtes, représente 33% de la production régionale derrière l'Yonne.

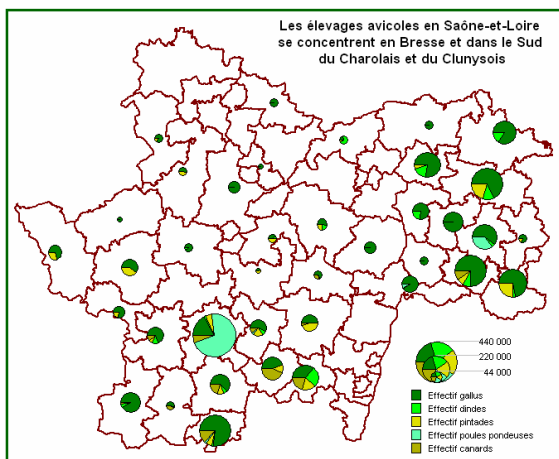
(\*) : Le poulet de chair représente 70% de la production globale de volaille.

### Près de 60% de la production de poulets de chair en Bretagne et dans les Pays de la Loire



Source : AGRISTE 2010

## La production en Saône-et-Loire



C'est en Bresse et dans le Sud du Charolais et du Clunysois que l'on trouve le plus d'élevages avicoles. L'activité économique induite est importante, avec des abattoirs et des industries agro-alimentaires implantés à proximité.

De 2004 à 2008, le nombre de producteurs de volailles a globalement diminué mais les volumes produits restent stables. En 2005 et 2006, les effectifs de volailles en Saône-et-Loire avaient brutalement baissé suite à la crise induite par l'influenza aviaire. Depuis 2007, ils remontent et ont retrouvé leur niveau d'avant la crise.

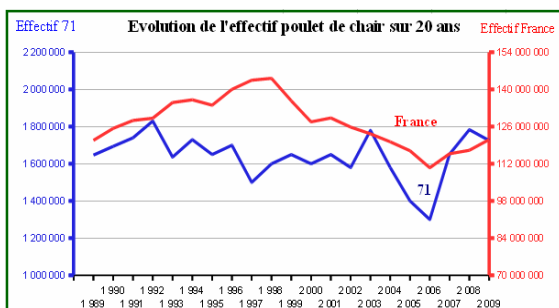
En volaille de Bresse, les effectifs et le nombre d'éleveurs ne cessent de décroître : le nombre de volailles mises en place a diminué de 4% en 3 ans et le nombre d'éleveurs est passé de 240 à 185 entre 2006 et 2009 (soit - 23%).

Les produits label au niveau national sont plutôt en baisse mais cela n'est pas ressenti sur le département. La grande distribution souhaite travailler davantage avec des organisations de proximité et les producteurs de volaille label sur le département n'arrivent pas à faire face à la demande.

## La production de volaille finie en 2009 en Saône-et-Loire (en milliers de têtes ou milliers d'oeufs)

Poulets de chair	8 410
Canards à rôtir	758
Pintades	687
Dindes et dindons	499
Œufs	108 080

Source: Agreste—statistique agricole annuelle



## Les différentes filières avicoles en Saône-et-Loire

## La production intégrée de volailles :

- les volailles standards (souche à croissance rapide)

Les *poulets standards* sont abattus après 6 à 7 semaines d'élevage intensif. Ils sont élevés en claustration totale. Sur le département, cette catégorie représente 68 éleveurs et 4,7 millions de têtes. La production de *poulet certifié* (souche à croissance intermédiaire, abattu entre 55 et 70 jours) est peu répandue sur le département. La quasi-totalité des *canards*, 2/3 des *pintades* et les *dindes* (sauf la dinde de Bresse) sont de type standard.

- les volailles sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) se répartissent en 3 catégories :

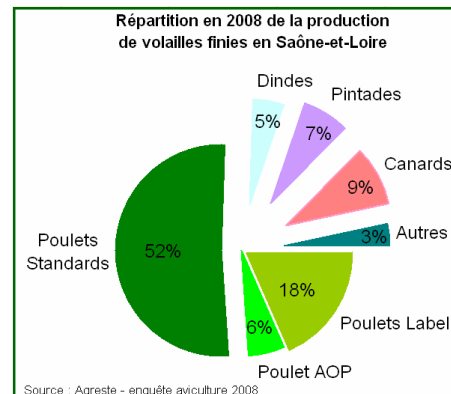
\* *Label rouge* (souche à croissance lente) au nombre de 2 : les «volailles fermières de Bourgogne» et les «volailles fermières du Charollais». Les volailles bénéficient d'un parcours plein air (2 m<sup>2</sup> par volaille) et sont abattues à 81 jours minimum. Cela concerne pour les 2 labels 114 producteurs en Bourgogne dont 80 producteurs en Saône-et-Loire et le reste essentiellement en Côte d'Or. La production «volailles de Bourgogne» en Saône-et-Loire représente 75 % de la production totale du label. Sa répartition est la suivante en 2009 : 1,2 millions de poulets, 273 000 pintades, 18 000 dindes, 20 000 chapons et 3 500 poulardes. En Label Charollais, ce sont près de 450 000 poulets qui sont produits en Saône-et-Loire. Les pintades label représentent environ 1/3 des pintades produites sur le département.

\* Les *volailles de Bresse* avec le célèbre poulet de Bresse (souche Gauloise blanche) sont très caractéristiques du département. La volaille de Bresse est la seule volaille au monde à bénéficier d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée). L'aire d'appellation se situe en Saône-et-Loire, dans l'Ain et pour une petite partie dans le Jura. La volaille de Bresse va s'ébattre librement dans les parcours (10 m<sup>2</sup>/volaille) pendant 4 mois minimum (5 mois pour les poulardes et 8 mois pour les chapons). La finition s'effectue en épinettes (cages collectives en bois à des fins d'engraissement). La production se répartit ainsi : 865 000 poulets de Bresse, 74 000 poulardes et chapons et 25 000 dindes pour l'ensemble de l'appellation. Cette production se répartit approximativement entre 60% en Saône-et-Loire (86 éleveurs en 2009), 37% dans l'Ain et 3% dans le Jura. Une publication spécifique consacrée à la volaille de Bresse a déjà été réalisée et est disponible sur le site internet de la DDT de Saône-et-Loire.



\* La production de *poulets bio* est marginale dans le département. A ce jour, un seul élevage de chair bio est recensé.

**La production de volailles fermières** : ce sont des volailles produites et transformées sur l'exploitation, élevées sans cahier des charges obligatoire. Ce type de production répond aux normes sanitaires d'élevage classiques et englobe toutes les races. 64 producteurs-abatteurs vivent de cette activité dans le département et un nombre non quantifiable de producteurs de volailles réalisent de la vente directe de volailles de ferme en faisant abattre à façon.



## Les exploitations avicoles, l'abattage et la transformation

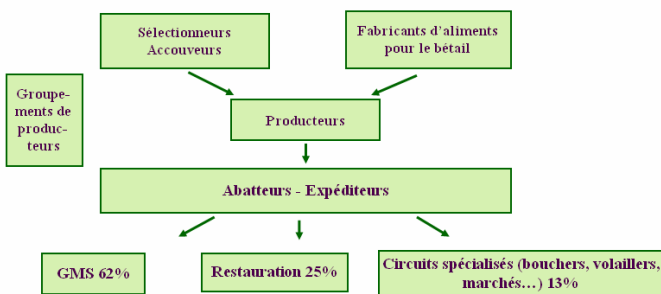
### Des exploitations de taille variée

En 2009, 500 exploitations avicoles étaient recensées sur le département dont environ 300 avec une production enregistrée significative. Sur ces 300 exploitations, 50% sont spécialisées en poulets de chair et 18 % en canards, pintades, dindes ou poules pondeuses. Les 32% restants combinent des poulets avec un ou plusieurs autres types de volailles.

Selon le type de production et l'intensification des élevages, la taille des ateliers varie considérablement. Pouvant atteindre plus de 40 000 places en élevage de poulets standards, les autres ateliers ont une taille moyenne plus modeste : 8 800 places pour les volailles labels ou 5 300 places pour les volailles de Bresse. Mais généralement, une minorité de grands élevages assure une part prépondérante de la production.

Les élevages de poulets standards sont assez spécialisés alors que 97% des exploitations produisant des volailles label rouge sont des structures de polyculture-élevage ou des élevages laitiers. Les ateliers «volaille de Bresse» sont en général présents dans des exploitations de polyculture ou de polyculture élevage, ce qui explique le grand nombre de petits ateliers.

### Une production organisée



C'est dans l'Ain que se trouve le centre de sélection et d'accoupage de la volaille de Bresse (CSVB). Il assure la **sélection** de la race gauloise blanche et produit ainsi des reproducteurs sains et homogènes. Il exerce d'autre part une activité **d'accoupage** (opération consistant à faire éclore des œufs en couveuse artificielle) et vend des poussins aux éleveurs. Les établissements Poncin et Dubois dans l'Ain n'exercent désormais qu'une activité de livraison. Ils forment avec le CSVB les «couvoirs de Bresse réunis». Deux autres centres d'accoupage existent en Saône-et-Loire (Charolles Accoupage DUC et le couvoir des Douves à Baudrières pour les poules pondeuses). Pour les volailles standards et Label, l'approvisionnement est national (principalement dans l'Ouest de la France).

Les trois principaux **fabricants d'aliments** en Saône-et-Loire sont Sanders, Evalis et Philicot.

Sur le département, les éleveurs de volailles sont largement engagés dans des **structures professionnelles de production et de commercialisation**.

La production de volailles label se structure au travers de 2 syndicats de producteurs : *les volailles fermières de Bourgogne et les volailles fermières du Charollais*. Ces 2 organismes gèrent la majorité des poulets et des pintades labellisés produits dans le département.

La *Coopérative de Production Avicole de Saône-et-Loire* (CPASL) réunit 42 producteurs du Louhannais et du sud Clunysois, axés sur la production de volailles standards : 1 485 000 volailles en 2010 (47% canards, 29% poulets et 24% pintades) en relation principalement avec LDC Bourgogne.



*Des structures privées* (notamment la Société Bressane de Production, filiale de LDC) fédèrent une partie des producteurs de volailles intensives.

Les producteurs de volaille de Bresse sont regroupés au sein du *Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse* (CIVB). Il regroupe un centre de sélection et d'accoupage, les couvoirs de Bresse réunis, 186 éleveurs et 6 volaillers pour une production annuelle en 2010 de 939 534 volailles. Ces éleveurs sont généralement adhérents à des groupements : 2/3 appartiennent au groupement des producteurs de la volaille de Bresse ; le tiers restant se partage entre la vente directe en ferme (40%) et/ou à l'abattoir (60%).

### La filière «œufs»

35 exploitations productrices de plus de 50 œufs sont recensées sur le département dont 5 possédant plus de 1 000 poules sont dites «professionnelles». Trois d'entre elles ont un centre d'emballage. Elles produisent à elles toutes plus de 108 millions d'œufs qui sont vendus 1/3 en œufs standards, 1/3 en production dite «alternative» (plein air, Label rouge ou bio) et 1/3 en ovo produits.

### Les structures d'abattage et de transformation

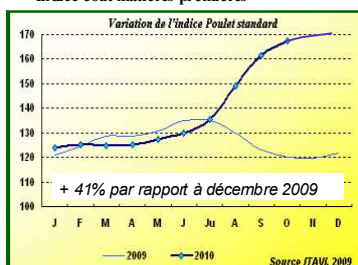
23 structures agréées CE sont implantées sur le département : 4 abatteurs expéditeurs du groupe LDC (LDC Bourgogne à Branges avec plus de 30 000 T/an, Palmid'or (7 500 T/an), Guillot Cobreda (5 000 T/an) et enfin Mairat (2 500 T/an) et à côté, 19 petits abattoirs chez les agriculteurs. LDC Bourgogne abat les animaux et prépare les produits selon la demande – depuis les pièces entières jusqu'aux produits élaborés. Les 3 autres abattoirs du groupe LDC ne réalisent que l'abattage ; la transformation étant réalisée à Branges. Les capacités de ces abattoirs sont largement supérieures à la production locale et ils font ainsi appel aux éleveurs des autres départements. Les 19 autres abattoirs réalisent l'abattage mais la transformation des viandes et la préparation des plats cuisinés sont réalisées, sous le régime du travail à façon, par l'entreprise La Frairie de Bourgogne. Ces abattoirs possèdent un agrément CE qui leur permet, soit dès la sortie de l'abattoir soit au retour de la marchandise transformée, de travailler avec des intermédiaires et des centrales d'achat. Ils expédient alors leurs produits dans la France entière, la CEE, la Suisse et même le Japon pour certains.

Une quarantaine d'autres structures d'abattage non agréées CE est recensée sur le département : il s'agit d'abattoirs qui pratiquent la vente directe sur l'exploitation ou à l'extérieur (marchés, restaurants, bouchers) dans un rayon de 80 km. Ces structures sont de taille variable : elles abattent de 1 à 50 tonnes/an.

Sur le Chalonnais, un projet d'abattoir collectif est en cours de réflexion, il réaliserait de l'abattage à façon pour les éleveurs de volailles et peut-être de lapins présents localement.

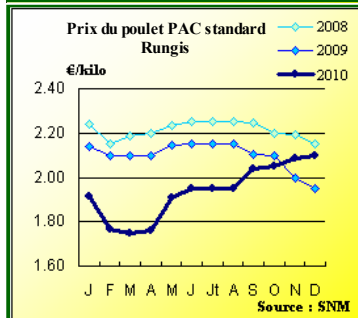
**Hausse du coût de production suite à la flambée du cours des céréales**

Indice coût matières premières



Les cours des céréales ont flambé durant l'été 2010 (+ 100% pour le blé rendu Rouen entre septembre 2009 et septembre 2010). Pour les volailles, les céréales représentant 63% du prix total de l'aliment (contre 30% pour les bovins), les prix des aliments volaille intègrent la hausse du coût des matières premières. L'indice «coût des aliments» calculé par l'institut technique de l'aviculture (ITAVI) progresse ainsi de 38 à 52 % sur un an, selon les espèces de volailles. Ceci entraîne donc une forte hausse des coûts de production.

Par contre, le prix du poulet a peu suivi la hausse du poste «aliments», c'est seulement en fin d'année 2010 qu'il dépasse le prix pratiqué en 2009. Les abattoirs n'ont pas répercuté auprès de leurs clients l'augmentation des coûts de production des éleveurs et ces derniers voient leurs marges se réduire.



**Sécurité et qualité sanitaires**

En France, les exigences réglementaires en matière d'élevage de volailles sont très avancées et les modes de production garantissent aux consommateurs un haut niveau de sécurité et de qualité sanitaires. Tout est mis en œuvre de façon rigoureuse afin de garantir une volaille de qualité : bâtiments entièrement désinfectés à chaque nouvelle arrivée de poussins ; températures, éclairage, ventilation, couverture du sol : tout est parfaitement contrôlé ; les règles d'hygiène sont très strictes. De nombreux contrôles sont effectués sur les produits, les matériels et les locaux et la fiche d'élevage tenue par les éleveurs permet une traçabilité tout au long des maillons de la production. L'alimentation fait aussi l'objet de toutes les attentions, autant en composition qu'en quantité puisqu'elle joue un rôle majeur dans la croissance des volailles.

**Une consommation de poulets en hausse**

Lentement, la consommation de viandes par personne baisse en France. Mais la part des viandes blanches, et tout particulièrement des volailles, progresse au détriment des viandes rouges. En effet, la consommation de viande de volaille a explosé depuis 40 ans, passant de 16% à 28% de la consommation totale de viande. En 2009, un français a mangé 24,2 kg de volailles (la moyenne européenne est de 22,7 kg) contre seulement 12,2 kg en 1970. Une des explications résulte dans le fait que le prix d'achat des viandes blanches reste inférieur à celui des viandes rouges dans un contexte où la part du budget des ménages réservée à l'alimentation est en diminution. D'autre part, la filière des viandes blanches a su réaliser beaucoup d'innovations dans la présentation des produits, proposant aux consommateurs des produits de plus en plus élaborés, faciles et plus rapides à cuisiner, critères déterminants dans notre société où l'acheteur cherche à gagner du temps dans la préparation des repas. Ce sont les volailles standards qui enregistrent la plus forte demande (+16%) ; les filières «volailles fermières label» se sont plutôt bien portées en 2009, avec des volumes stables et des marges en hausse.

**Quelles perspectives pour la filière?**

La production avicole départementale est une filière très variée et bien organisée. Tous les maillons de la filière sont présents localement : les fabricants d'aliments, les groupements, et surtout de grands abattoirs et ateliers de transformation. La volaille se positionne bien au niveau prix, le bassin de production de céréales sur place et le positionnement géographique du département (Lyon, Vallée du Rhône, Paris...) sont des atouts considérables. L'ensemble des activités avicoles a un impact sur la valorisation des céréales produites en Saône-et-Loire. La création d'un atelier avicole engendre la création de cinq emplois sur l'ensemble de la filière, l'impact économique est donc important. L'enjeu serait de conserver un volume de production suffisant pour pérenniser les outils de l'aval, et donc cela devra passer par la rénovation et le développement du parc «bâtiments» existant. Mais la hausse du coût des céréales, les marges qui diminuent, le coût de l'investissement et les nouvelles normes européennes de bien-être animal, ne favorisent pas les installations alors que le consommateur plébiscite la viande blanche et que les outils d'aval présents sur le département seraient parfaitement capables d'absorber une production supplémentaire. Il serait donc souhaitable que d'autres ateliers «volaille» voient le jour sur le département afin de compenser les cessations d'activité, peut être avec des éleveurs bovins qui cherchent à se diversifier.

**Éléments bibliographiques :** la plupart des informations contenues dans ce document sont issues de bases de données administratives, notamment celles de la Direction Départementale de la Protection des Populations ou celle des déclarations PAC. Certaines données sont également issues de documents de FranceAgriMer, de l'institut technique de l'aviculture (ITAVI) ainsi que de partenaires locaux (Chambres Régionale et Départementale d'Agriculture, groupements de producteurs). Des séries issues des données Agreste du Service de la Statistique et de la Prospective sont également utilisées. Ce document ne s'intéresse qu'aux exploitations professionnelles et non de type 'basse cour'.



**DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES TERRITOIRES DE SAÔNE-ET-LOIRE**

**Mission « Connaissance des Territoires et Prospective »**

37 Bd Henri Dunant - BP 94 029 - 71040 MÂCON Cedex 9

Tél : 03 85 21 28 00 - Fax : 03 85 38 01 55 - Mél : [ddt-directeur@saone-et-loire.gouv.fr](mailto:ddt-directeur@saone-et-loire.gouv.fr)

Internet : <http://www.saone-et-loire.equipement-agriculture.gouv.fr/>