



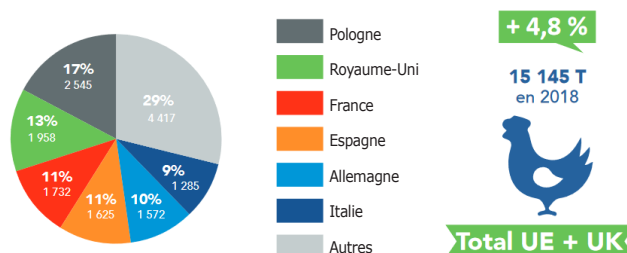
## Monde : la volaille, 1<sup>ère</sup> viande produite

### Marché mondial et européen

Au niveau mondial, les principaux producteurs sont les Etats-Unis (23,8 Mtéc), la Chine (22,9 Mtéc), le Brésil (15,6 Mtéc) et l'UE (15,4 Mtéc) – source Itavi d'après d'OCDE-FAO. Le Brésil et les Etats-Unis sont les principaux exportateurs de viande de volaille ( 8 Mtéc) alors que le Japon et l'UE restent les principaux importateurs. La viande de volaille est la plus consommée devant la viande porcine et la viande bovine. Dans l'UE, la France est le 2<sup>ème</sup> consommateur avec une consommation de 28 kg/an/hab, juste derrière le Royaume-Uni où la consommation est de 38 kg/an/hab.

#### Principaux producteurs européens (2019)

Source : Eurostat en MTEC



Ces 6 Etats membres représentent 71 % de la production totale européenne

### Une filière française en pleine évolution

La production française est de 1865 Mt : 66,85 % en poulets (1247Mt), 19,15 % en dinde (357 Mt), 11,80 % en canard (220 Mt) et 2,20 % en pintades, cailles et pigeons (41 Mt).

La consommation : toutes espèces confondues, les achats des ménages de découpes fraîches (hors élaborés et charcuterie) se replient. La croissance se maintient pour les élaborés et la charcuterie. L'entier se replie de 6 %. C'est la première année que la découpe stagne, dû aux autres espèces, à la hausse des prix et à la répercussion de la hausse des matières premières.

Les achats des ménages portent sur les poulets entiers à hauteur de 23 %, 48 % en découpe et 29 % en produits élaborés. 87 % des poulets PAC achetés par les ménages sont sous signe officiel de qualité (62 % Label Rouge, 15 % en certifié et 10 % en bio). A 55 %, le poulet standard reste majoritaire dans les achats de découpe mais diminue au profit du certifié (29 %).

Source : Itavi et Kantar world panel 2018.

#### Les principaux acteurs de la filière avicole française

##### Les accoueurs :

- 120 entreprises
- 1 200 élevages de reproduction
- 1,1 million de m2 d'élevage de reproducteurs
- 6 500 emplois

##### Les éleveurs :

- 15 millions de m2 de bâtiments d'élevage
- 27 900 bâtiments
- 14 000 éleveurs dont 4000 en label

##### Les fabricants d'aliments :

- 340 usines
- 7 000 000 t d'aliments de volailles (soit 33 % de la production d'aliments du bétail) dont 3 800 000 t de céréales
- 4 000 emplois

##### Les industriels :

- 170 entreprises recensées, soit 25 000 salariés
- 415 établissements d'abattage

## En Nouvelle-Aquitaine

**La Nouvelle Aquitaine est la troisième région avicole de France. Cela représente :**

- 43 millions de volailles label (1100 éleveurs)
- 20 millions de volailles standards
- 13 millions de cailles certifiées et label
- 9 millions de volailles certifiées
- 3,1 millions de volailles bio (21 % de la production française)
- 3 millions de dindes
- 2,5 millions de canards à rôtir
- 2 millions de poules en cages

**C'est aussi la 3e région de France pour le nombre d'élevages d'au moins 200 volailles maigres derrière Les Pays de Loire et la Bretagne**

En Nouvelle-Aquitaine, 2 532 exploitations détiennent au moins 200 volailles.

Le cheptel moyen par exploitation est d'environ 11 000 volailles contre 16 000 au niveau national.

Les petits élevages de volaille de chair (moins de 5 000 têtes) sont proportionnellement plus nombreux dans la région, ils s'appuient en particulier sur les signes de qualité très présents sur le territoire ;

L'emploi directement lié aux volailles (hors palmipèdes gras) dans les élevages est estimé à environ 3 800 équivalents temps plein en Nouvelle-Aquitaine.

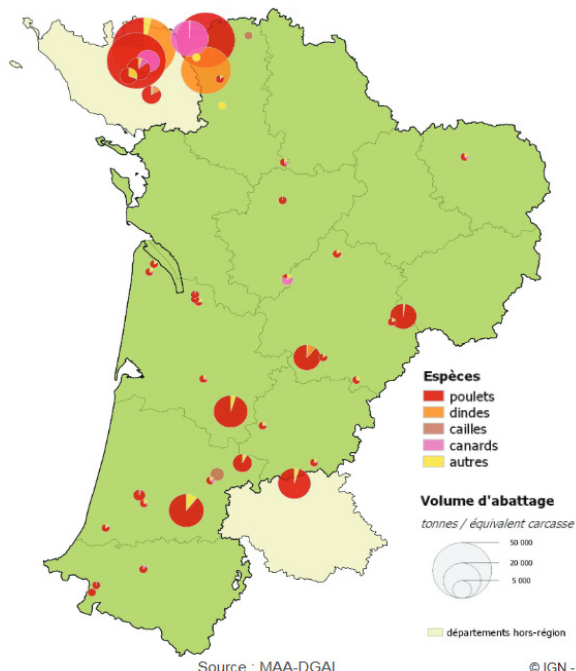
La Région comptabilise 36 abattoirs ayant abattu des volailles maigres en 2016. Les trois plus gros, dont deux à Nueil-les-Aubiers et un à Moncoutant, dans les Deux-Sèvres, représentent 60 % des abattages régionaux. Ils figurent en bonne place dans un important bassin d'abattage de volailles principalement situé en Vendée. Deux autres dépassent largement les 10 000 tonnes, à St Sever (Landes) et à Bazas (Gironde).

**Une filière structurée autour de grands groupes**

L'organisation verticale de la filière est très développée, avec de grands groupes regroupant tous les maillons de la filière, de la culture de céréales à la production, l'abattage, la transformation et la commercialisation.

Une part importante de la production régionale se fait au sein d'élevages sous contrats coopératifs ou d'intégration. Parmi les grands groupes coopératifs

**Les abattoirs de volailles maigres en Nouvelle-Aquitaine fin 2016 (et les principaux abattoirs proches de la région) selon le tonnage et les types de volailles traitées**



présents dans la région, on peut citer :

- **Galliance** dans les Deux-Sèvres : né du regroupement de Doux et de Gastronomes en 2016, c'est le pôle volailles de Terrena, et le numéro 2 du marché français. Implantation principale du groupe dans les Pays de Loire et en Bretagne. Abattoirs régionaux à Nueil-Les-Aubiers et à Moncoutant (79).
- **Les Fermiers du Sud Ouest**, né de l'alliance entre Maisador et Terrena. Ce groupe comprend Les Fermiers Landais, Les Fermiers du Périgord en Dordogne et également, Les Fermiers du Gers. Abattoirs à St Sever (40) et Terrasson (24).
- **Terres du Sud** dans le Lot-et-Garonne et en Dordogne (avec la filiale Blason d'Or). Abattoir à St Laurent des Vignes (24).
- **Ronsard** à Losse dans les Landes.
- **LDC**, groupe majeur en volailles de chair avec la marque Le Gaulois. Abattoir à Bazas (33).

## En Dordogne : une production sous label rouge et IGP

La création du 1er label rouge français date de 1965 et c'était le « Poulet jaune fermier du Périgord et des Landes ». En août 2015 une démarche d'**Identification Géographique Protégée (IGP)** a permis de certifier l'origine Périgord du poulet. La Nouvelle-Aquitaine représente la 2e région avicole de France, la moitié des volailles produites sont des poulets dont 70% sont labellisés. **La Dordogne se situe au 2e rang d'Aquitaine derrière les Landes.**

En 2018, la Dordogne comptabilise environ **6 millions**

**de poulets** qui sont produits sur **200 à 250 exploitations** dont 75% sont adhérentes à une organisation de production. Le reste est commercialisé en vente directe.

Il y a 2 principaux abattoirs de volailles de chair sur le département (Bergerac, Terrasson). C'est un atelier qui est propice à la diversification. La vente directe de volailles demeure une activité importante en Dordogne car il existe environ 200 petits abattoirs individuels recensés sur le département.

# Les opérateurs de la filière

**Une filière longue organisée autour de 3 groupements et 4 abattoirs collectifs...**

## Groupements de mise en production

### **SANDERS – AVISERVICES**

14 éleveurs en Dordogne

**MAISADOUR** Section Périgord Aviculture  
50 éleveurs en Dordogne

**GAPSO** - Terres du Sud Volailles  
100 éleveurs en Dordogne

## Abattoirs collectifs

### **Les Fermiers du Périgord**

à Terrasson (150 à 200 emplois)

### ② **Blason d'Or**

à St-Laurent des Vignes (130 emplois)

### ③ **Volagrain**

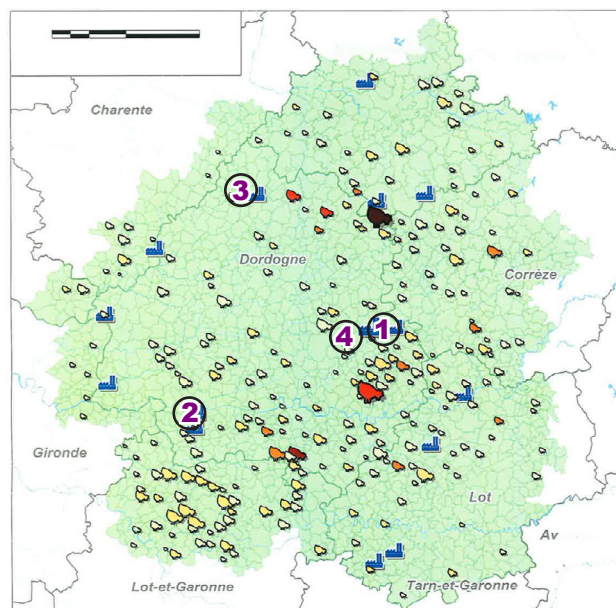
à Nontron (15 emplois)

### ④ **Volailles Dumas**

à Aulas (10 emplois)

**... mais aussi plus de 200 petits abattoirs individuels sont recensés sur le département**

## Répartition de la production sur la zone IGP Périgord et localisation des abattoirs collectifs en Dordogne



# Repères technico-économiques

## La production de poulets Label

### Repères techniques

Taille de lot (animal/lot) : 4 400  
Densité (tête/m<sup>2</sup>) : 11  
Durée d'élevage : 12 semaines  
Poids moyen (kg) : 2,2  
Nombre de lot par an : 3,5  
Taux de mortalité : 2 %  
Indice de Consommation : 3  
Vide sanitaire : 3 semaines

### Résultats économiques

Produit/animal (€) : 3,41  
Charges opérationnelles (€) : 2,52  
Marge brute approchée / animal : 0,89  
Charges de structure / animal : 0,38  
Coût de production : 2,90  
EBE : 0,51  
Amortissements : 0,50



# Les points forts et les problématiques

## Les points forts de la filière

- Un atelier propice à la diversification.
- Un travail facile à organiser en cas de pluri-activité.
- Des organisations de producteurs disposant d'un service technique.
- Une capacité d'abattage moderne sur le département.
- Une notoriété ancienne et bien ancrée pour la production Label rouge Périgord.
- Une production en vente directe dynamique.
- Une orientation vers la production biologique.
- Une viande peu chère et des atouts nutrition-santé.
- Prise en compte des enjeux sociétaux.

## Les problématiques de la filière

- La capacité de la filière à faire face à la volatilité du prix des céréales.
- Le renouvellement et la rénovation du parc de bâtiments.
- L'attractivité du métier pour attirer de nouveaux éleveurs.
- La volonté des financeurs d'accompagner la filière.
- L'évolution des réglementations sanitaires.
- L'évolution des cahiers des charges (bien-être, biosécurité...).
- L'innovation produits (frais et ultra frais).
- Lutte contre l'influenza aviaire.
- Manque de lisibilité sur les marchés (restauration...).

# La réglementation

Selon la taille de l'élevage, les exploitations relèvent soit du Règlement Sanitaire Départemental (RSD), soit du régime des installations classées (déclaration ou autorisation).

Selon la localisation géographique elles peuvent être soumises à des directives spécifiques (NATURA 2000, directive Nitrates...).

# Les aides aux producteurs

Pour les actions concernées : environnement, références, IGP, appui technique, rénovation des bâtiments et aménagements sanitaires, les différents financeurs sont l'Union européenne, FranceAgriMer, le Conseil régional d'Aquitaine et le Conseil départemental de la Dordogne.

# Les actions Chambre d'agriculture

- Appui technique en production.
- Accompagnement de projets.
- Réalisation de diagnostics d'exploitation (Plan de Modernisation des Élevages - PCAE, Biosécurité, Paquet hygiène...).
- Formation (production, transformation, environ-

nement, biosécurité, paquet hygiène...).

- Animation de la filière.
- Réalisation audit filière.
- Gestion des dossiers d'aides financières (Plan départemental, Plan de Modernisation des Élevages - PCAE, Transformation à la ferme).
- Accompagnement démarche IGP, Bio, HVE.

Cette plaquette est réalisée grâce au concours financier :



Avec la contribution financière du  
Compte d'Affectation Spéciale  
« Développement Agricole et Rural »



295 Boulevard des Saveurs - Cré@Vallée Nord  
COULOUNIEUX CHAMBIERS  
Adresse postale :  
CS 10250 24060 - PERIGUEUX CEDEX 9  
dordogne.chambre-agriculture.fr  
Contact : 05 53 45 47 50

