



communiqué de presse ♦ Avril 2014

# EN AUVERGNE, LES VOLAILLES FERMIÈRES SE DÉCLINENT EN BIO

véritable tendance de fond tant pour les professionnels de l'agroalimentaire que pour les consommateurs, **la consommation de produits bio en France a doublé au cours des 5 dernières années**, et ce malgré un contexte économique difficile.

Avec son terroir riche de grands espaces naturels préservés propice à l'élevage fermier, l'Auvergne n'échappe pas à cet engouement en se classant 8<sup>ème</sup> au rang français avec ses 927 exploitations bio. En regroupant par ailleurs, **10,4 % du cheptel national**, l'Auvergne devient la **4<sup>ème</sup> région productrice de poulets de chair bio** en France derrière les pays de la Loire, le Poitou-Charentes et l'Aquitaine.

## CONTACT PRESSE

Agence qui Plus Est

04 73 74 62 35

Anne-cécile Runavot

06 34 87 35 87

anne-cecile.runavot@quipluses.com

Véronique Tixier

06 43 11 59 12

veronique.tixier@quipluses.com



**SYVOFA**

78 rue de Paris - 03200 VICHY

[WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM](http://WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM)

[www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne](http://www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne)



La force de la nature



conception-rédaction: [www.quipluses.com](http://www.quipluses.com)  
crédits photos: Pierre Soissons

## ZOOM SUR LA PRODUCTION DES POULETS DE CHAIR BIO

La production avicole biologique s'est nettement développée en Auvergne à partir de 2009. **Fin 2013, 1025 495 poulets de chair certifiés bio ont été élevés** dans une cinquantaine d'exploitations : **569 091 poulets blancs** et **456 404 poulets jaunes**. Il est toutefois à noter que depuis 2 ans, le rythme des conversions en bio s'est quelque peu ralenti, à l'instar des autres régions françaises, mais demeure tout de même très encourageant pour la filière.

Avec **34 bâtiments bio dédiés à la filière avicole biologique**, l'Allier se place en tête des départements certifiés bio suivi par le Puy-de-Dôme (17 bâtiments bio), la Haute-Loire (6 bâtiments bio) et le Cantal (2 bâtiments bio). Pour son développement, la filière auvergnate cherche d'ailleurs à construire de nouveaux bâtiments sur des fermes dédiées à l'agriculture 100% bio.

L'élevage de poulets de chair bio en filière structurée, hors vente directe, est **organisé principalement par force centre** qui planifie et collecte les animaux. Les volailles sont placées chez une **cinquantaine d'éleveurs** répartis sur les 4 départements.

La **commercialisation** est ensuite assurée par **4 abattoirs** : maison Pouzadoux (Monteignet-sur-l'Andelot), Allier Volailles (Escurolles), Arrivé Auvergne (Saint-Germain-des-Fossés) et André Volailles (abattoir Casher à Combronde).

## LA COMMERCIALISATION DES POULETS DE CHAIR BIO

Avec **plus d'1 million de poulets bio commercialisés en 2013**, la production de volailles de chair bio en Auvergne a atteint un développement satisfaisant pour répondre aux besoins du marché.

Les poulets de chair bio produits en Auvergne sont principalement vendus sous forme découpée : **65% de part de carcasses vendues découpées vs 35% vendues entières**.

Assurée par **4 abattoirs**, la commercialisation se fait essentiellement en **GMS (91,5%)**. Le **réseau traditionnel (boucheries-volaillers)** et la **restauration hors domicile (RHD)** quant à eux représentent respectivement **5,5%** et **3%** environ des ventes.

que ce soient via la vente à la ferme, les AMAP, les foires, salons, les marchés ou encore les paniers, la **vente directe** ne représente qu'une faible part dans les circuits de commercialisation (**0,3%**).

# LES POULETS DE CHAIR BIO, UN CAHIER DES CHARGES STRICT POUR DES VOLAILLES DE HAUTE QUALITÉ

synonyme de savoir-faire et qualité, le Label AB est garant d'un mode d'élevage extensif, soucieux du bien-être de l'animal, respectueux de l'environnement et favorisant la biodiversité génétique. Les poulets de chair bio préparés en Auvergne, c'est l'assurance d'un produit de qualité supérieure répondant à des conditions de production fixées dans un cahier des charges strict.

## LES ATOUTS DE LA FILIÈRE AVICOLE BIO AUVERGNATE :

Un terroir auvergnat riche de zones céréalières fertiles et de grands espaces naturels et préservés

◆  
Un savoir-faire ancestral et reconnu

◆  
L'assurance d'un suivi technique des producteurs bio engagés dans la filière avicole

◆  
Une filière de qualité, organisée et structurée

◆  
Une valorisation des céréales bio de la région avec une usine spécialisée en production bio à Lapeyrouse (63)

◆  
Une image de renom pour la région Auvergne

### un mode d'élevage en plein air et respectueux du bien-être animal

Élevées par petits groupes, toutes les volailles de chair bio bénéficient d'un vaste **parcours libre herbeux et ombragé (4m<sup>2</sup> par poulet)**. La densité en bâtiment est faible avec seulement **10 poulets/m<sup>2</sup> au sol** et un maximum de **4 800 poulets / bâtiments**. L'élevage hors sol est strictement interdit. La **durée d'élevage** est de **81 jours minimum** soit 2 fois plus que des volailles standards.

### une alimentation contrôlée

L'éleveur bio doit garantir un lien au sol au niveau de l'alimentation des poulets de chair bio. En effet, l'**alimentation végétale, issue à 95% de l'agriculture biologique**, sans OGM ni intrants chimiques de synthèse, provient principalement de l'exploitation ou d'autres fermes bio de la région.

### priorité à la prévention

Les souches et races choisies sont les plus adaptées à l'élevage en plein air et les plus résistantes possibles, de préférence indigènes ou locales. L'utilisation de **racés rustiques** garantit en outre une croissance lente et une qualité élevée de la chair. La santé des volailles est axée principalement sur la prévention. En cas de problème sanitaire, **phytothérapie ou homéopathie** seront utilisées en priorité pour éviter le recours aux traitements allopathiques.

**Forts de ce mode de production extensif, Les poulets de chair bio affichent des qualités organoleptiques uniques et remarquables :**

- ◆ une chair ferme, gouteuse et plus adhérente à l'os
- ◆ des os plus fermes
- ◆ moins de perte d'eau à la cuisson
- ◆ plus de protéines dans la chair