

LES SPÉCIFICITÉS DES POULETS DE CHAIR BIO

synonyme de savoir-faire et qualité, le Label AB est garant d'un mode d'élevage extensif, soucieux du bien-être animal, respectueux de l'environnement et favorisant la biodiversité génétique.



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

Élevés par petits groupes, toutes les volailles de chair bio bénéficient d'un vaste **parcours libre herbeux et ombragé (4 m² par poulet)**.

La **densité en bâtiment** est faible avec seulement **10 poulets/m²** au sol et un maximum de **4800 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.

des qualités organoleptiques incomparables

Fort de ce mode de production extensif, les poulets de chair bio affichent des qualités organoleptiques uniques et remarquables par rapport à une volaille standard, notamment :

- ◆ **moins de perte d'eau à la cuisson**
- ◆ **des os plus fermes**
- ◆ **plus de protéines dans la chair**



communiqué de presse ♦ septembre 2015

EN AUVERGNE, LA FILIÈRE AVICOLE BIO RECRUTE DE NOUVEAUX ÉLEVEURS !

Avec son terroir riche de grands espaces naturels et préservés, **l'Auvergne** est la **4^e région productrice de poulets de chair bio** en France et regroupe ainsi **10,4 % du cheptel national**.


En **constant développement**, la filière avicole auvergnate a produit en 2014 plus de 1 millions de volailles bio.

À ce jour 46 éleveurs produisent des volailles fermières bio pour **4 abattoirs** de la région Auvergne : Arrivé Auvergne (saint-germain-des-Fossés), Allier volailles (Escurolles), André volaille (combronde) et maison pouzadoux (monteignet-sur-l'Andelot).

Toutefois, pour faire face à la demande croissante des abattoirs et des consommateurs de plus en plus nombreux à choisir ce mode de production, la filière cherche activement à **recruter des éleveurs** pour créer de nouveaux bâtiments.

son objectif ? **Plus de 15 en 2015 !**

TABLEAU COMPARATIF DES MODES DE PRODUCTION BIO ET STANDARD

	POULETS DE CHAIR	
	AB	STANDARD
 type d'élevage	plein air • Parcours : 4m ² /poulet	en claustration
densité en bâtiment	10 poulets/m ² au sol • Max 4800 poulets/bâtiment (lot de 4000 poulets en Auvergne)	Jusqu'à 23 poulets/m ² (directive bien-être)
Alimentation	95 % en bio • Non OGM	pas d'exigences
Âge d'abattage	81 jours minimum (requis pour l'appellation volaille fermière bio)	Aucune exigence (moyenne observée entre 35 et 40 jours)

LES POULETS DE CHAIR BIO, UNE PRODUCTION EN PLEIN ESSOR !

Augmentation de la production, consommation à la hausse : les chiffres de la filière avicole bio auvergnate sont au beau fixe avec un **objectif de croissance de 5 à 10 % pour la fin d'année 2015**, et ce après une année de stabilisation sur 2014.

Et si les perspectives sont plutôt bonnes pour les mois à venir, la filière fait face à la demande croissante des 4 abattoirs qui commercialisent les poulets de chair bio.

Dans ce cadre, elle pousse le SYVOFA, syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne, à recruter de nouveaux éleveurs avec une création d'une quinzaine de bâtiments au total.

Pour Bernard Devoucoux, éleveur de poulet fermier bio et président de la section bio du SYNALAF (syndicat national du Label Rouge), ce succès s'explique notamment par l'arrivée sur le marché de nouveaux clients et de nouveaux débouchés dont le bio casher qui émerge de plus en plus dans les rayons bios des points de vente casher et ce grâce au pari audacieux pris par André volailles.

ANDRÉ VOLAILLE, PARI GAGNANT SUR LE BIO CASHER !

Abattoir 100 % casher, André volailles s'est positionné sur le marché du bio depuis maintenant 2 ans. L'objectif était clair : se démarquer de la concurrence et offrir un nouveau produit de haute qualité à la communauté juive.

un pari audacieux mais réussi puisque André volaille a vu ses tonnages se multiplier par 3 en 2 ans (860 poulets fermiers bio par semaine). « *Au début, nous peinions à répondre aux commandes.* »

reconnait Yannick Sol, responsable de l'abattoir. « *c'est pourquoi très vite un planning régional commun aux 3 abattoirs (André volailles, Allier volailles et maison pouzadoux) a été mis en place pour assurer un équilibre pérenne entre nous. cependant, fort de ce succès, les commandes continuent d'affluer. pour y répondre au mieux, il faudrait construire de nouveaux bâtiments.* »

L'usine approvisionne à 80 % en libre-service les épiceries et GMS casher situées essentiellement sur le bassin parisien et alimente son propre réseau de magasins casher, une dizaine répartie entre Paris, Bordeaux et Toulouse.

Les poulets fermiers bio d'André volaille sont commercialisés en entier et en découpes (filets et cuisses). Les ailes et le foie sont, quant à eux, revalorisés via d'autres débouchés.



CONTACT PRESSE

Agence qui plus est
04 73 74 62 35
Anne-Cécile Runavot
06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplussest.com
Véronique Tixier
06 43 11 59 12
veronique.tixier@quiplussest.com



SYVOFA
78 rue de Paris - 03200 VICHY
WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM
www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne



LA FILIERE RECRUTE!

MIRJAM LAGARDETTE, ÉLEVEUSE DE POULETS DE CHAIR BIO CRÉE 2 NOUVEAUX BÂTIMENTS AVEC L'AIDE DE SON FILS, JULIEN!



située à saint-didier-en-donjon dans l'Allier, l'exploitation de Mirjam Lagardette compte 39 hectares sur laquelle se trouve 2 bâtiments avicoles de 400m² chacun, 1 bergerie avec 260 brebis et 8 hectares de culture. Le tout 100% certifié Agriculture biologique!

Avec ses 4 000 poulets fermiers bio, Mirjam Lagardette est une avicultrice passionnée pour qui la reconversion en bio opérée en 2007 a été une étape des plus naturelles et des plus logiques. Installée depuis 1998, elle a en effet toujours été une fervente défenseuse du bien-être animal et du respect de l'environnement.

pour Mirjam Lagardette, être éleveur de poulets fermiers bio c'est avant tout vouloir offrir aux consommateurs un produit de haute qualité et leur faire découvrir le bon goût du poulet d'antan. « mes volailles sont en plein air toute la journée et leur alimentation est naturelle, à 95% issue de l'agriculture biologique, sans OGM ni intrants chimiques. nous les traitons uniquement par phytothérapie. quelques gouttes d'huiles essentielles de thym, romarin, ail ou citron dans l'eau de boisson suffit pour les vermifuger et leur apporter les vitamines nécessaires à leur bon développement! tout ceci confère à nos volailles bio une fermeté incomparable au niveau de leur chair et une peau des plus croustillantes ».

Aujourd'hui elle fournit 50% de sa production à Arrivé Auvergne et les 50% restants entre maison pouzadoux, Allier volailles et André volaille.

et pour satisfaire les besoins de plus en plus croissants des abattoirs, 2 nouveaux bâtiments sont en cours d'installation permettant de doubler sa production actuelle. pour assurer cette nouvelle production, Mirjam Lagardette, peut compter sur son fils, Julien, qui s'installera sur l'exploitation dès le mois de novembre pour lui prêter main forte.

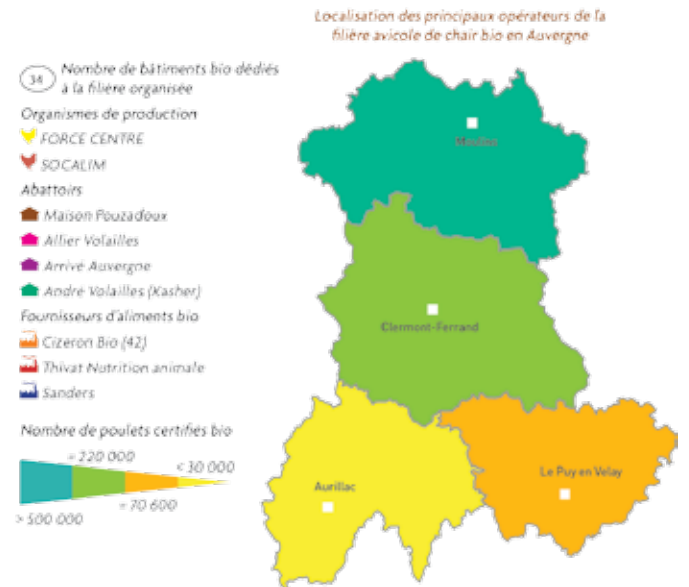


POINT DE SITUATION SUR LA PRODUCTION DES POULETS DE CHAIR BIO

pour le total de l'année 2014, les mises en place de poulets bio en filières organisées ont fortement progressé (+10% en 2013) tout comme l'ensemble des volailles bio.

En Auvergne, 1056520 poulets de chair bio (jaune et blanc) ont été mis en place dans 46 exploitations: - 628 290 poulets blancs - 428 230 poulets jaunes

L'élevage de poulets de chair bio en filière organisée, hors vente directe, est organisé par **force centre** qui planifie et collecte les animaux. Les volailles sont placées chez **46 éleveurs répartis sur les 4 départements**: 34 bâtiments dans l'Allier, 17 dans le puy-de-dôme, 6 en Haute-Loire et 2 dans le Cantal. La commercialisation est ensuite assurée par **4 abattoirs**: **maison pouzadoux** (monteignet-sur-l'andélot), **Allier volailles** (Escurolles), **Arrivé Auvergne** (saint-germain-des-fossés) et **André volailles** (abattoir casher à combronde).



3 QUESTIONS À JULIEN LAGARDETTE...

POUEZ-VOUS nous décrire votre parcours?

JL: « Après l'obtention d'un BTS en production animale, j'ai choisi de poursuivre mon apprentissage en intégrant l'Institut des Hautes Etudes de Droit Rural et d'Economie Agricole (IHEDREA). Aujourd'hui, à 24 ans, et fraîchement diplômé, j'ai choisi de m'installer en GAEC avec ma mère pour l'aider au développement de l'exploitation. dans ce cadre, nous avons récupéré 27 hectares qui seront entièrement dédiés à l'élevage des brebis et avons installé 2 nouveaux poulaillers pouvant accueillir chacun 4 000 poulets fermiers bio. »

quelles sont les raisons de ce choix?

JL: « cela a toujours été une évidence pour moi de travailler sur l'exploitation de ma mère mais c'est véritablement après mes 3 années d'étude sur Paris que j'ai pris la décision de m'installer ici. Je ne me voyais pas vivre ailleurs et faire autre chose d'autant que je connais le métier puisque j'aide ma mère depuis longtemps déjà. »

Pourquoi avoir choisi l'élevage de poulets fermiers bio?

JL: « par curiosité déjà. ma mère élève des poulets fermiers bio depuis 4 ans seulement, c'est donc tout nouveau pour moi. Je suis actuellement en plein apprentissage mais le travail me plaît et m'intéresse : installer les poussins, veiller à leur bien-être, contrôler leur croissance, leur alimentation, vérifier les installations, entretenir les espaces herbeux... ce savoir-faire fermier est essentiel pour produire des volailles d'une qualité irréprochable. La 2^e raison, plus pragmatique, est que l'élevage de poulet nous permet d'assurer un complément de revenu intéressant. de plus en diversifiant nos productions (brebis + volailles + céréales), nous pourrions plus aisément pallier les crises filières au cas où. »

À 91,5% la commercialisation se fait en **GMS**, tandis que le **réseau traditionnel** (boucheries-volaillers) représente **5,5%** et la restauration hors domicile (RHD) **3%** des ventes. La vente directe (à la ferme, en AMAP, sur les marchés ou autres), quant à elle, ne représente qu'une faible part dans les circuits de commercialisation (0,3%). 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.

part de carcasses entières et de carcasses découpées en Auvergne

65% découpés

35% entières

