

7 % de l'aviculture rhônalpine est en bio

L'aviculture biologique a connu un bel essor. Les œufs bio font aujourd'hui partie des produits bio les plus consommés par les français. La consommation de poulets de chair bio a fortement augmenté grâce aux grandes surfaces alimentaires. Le nombre d'élevages produisant des volailles de chair ou des œufs bio en Rhône-Alpes a doublé en quatre ans et l'aviculture bio se développe dans tous les circuits de commercialisation. Si les circuits courts représentent le mode de commercialisation privilégié des élevages de poules pondeuses et de volailles de chair bio rhônalpins, les filières longues concentrent quant à elles les plus gros volumes.

La France est le 1^{er} pays européen producteur d'œufs biologiques et également le 1^{er} producteur de volailles de chair biologiques. En France, entre 2008 et 2011, d'une part, le nombre de poules pondeuses biologiques a augmenté de 140 %, avec une forte progression en 2011 (1 poule sur 15 est certifiée AB) ; d'autre part, le nombre de poulets de chair biologiques a augmenté de 60 % (1 % du cheptel certifié AB).

822 000 volailles bio en Rhône-Alpes !

La région Rhône-Alpes se trouve en 2^{ème} position en nombre d'élevages de poules pondeuses bio et en 5^{ème} position pour le nombre d'élevages de poulets de chair bio et l'effectif de ces élevages a doublé en quatre ans. Actuellement, près de 822 000 volailles biologiques - poules pondeuses et volailles de chair confondues - sont élevées par 190 exploitations agricoles.

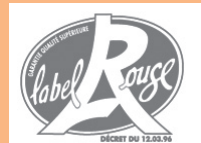
Quatre départements regroupent 95 % des effectifs : l'Ardèche, l'Isère, la Loire, et la Drôme, qui rassemble à elle seule la moitié



du cheptel régional. Il est courant qu'une même exploitation produise à la fois des œufs bio et de la viande de volailles bio.

Ces exploitations sont plutôt diversifiées, avec des grandes cultures, des légumes, des fruits, des bovins allaitants et des ovins allaitants. ■

Réglementation AB et Label rouge : quelles différences ?

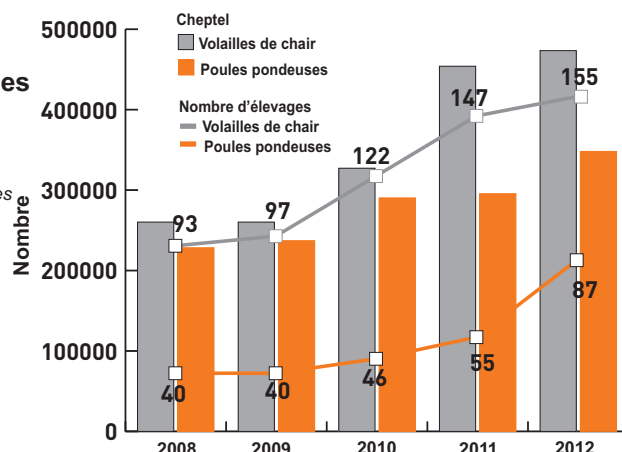


Les cahiers des charges Label Rouge se distinguent par des exigences fortes sur le bien-être animal et la qualité des produits. Mais globalement, l'agriculture bio demeure plus exigeante sur la majorité des éléments des cahiers des charges : alimentation, taille des bâtiments, densité d'élevage, taux de chargement et accès au plein air, bien qu'il existe des variations dans le détail pour chaque espèce.

Deux différences importantes distinguent les deux signes de qualité : en bio, il est obligatoire de nourrir les animaux avec des aliments bio, ce qui est positif aussi pour l'environnement, et les OGM sont interdits, alors que leur usage est toléré ou non selon les labels rouges, en œuf, comme en volaille de chair. ■

Evolution de la production de volailles biologiques en Rhône-Alpes

Source: Observatoire de la bio en Rhône-Alpes, chiffres provisoires pour l'année 2012



Les filières organisées représentent les plus gros volumes

Pour les œufs, plus de 60 % des éleveurs bio rhônalpins pratiquent la vente en circuits courts et vente directe majoritairement la vente directe. Presque 40 % des élevages de poules pondeuses bio sont en filières organisées : la totalité de la production est donc vendue à un seul acheteur, les œufs sont livrés dans des centres de conditionnement puis commercialisés majoritairement vers les grandes surfaces. Les élevages en filières organisées rassemblent 90 % des poules pondeuses bio de Rhône-Alpes et ceux en circuits courts atteignent 10 %.

Cela s'explique par la taille des cheptels : 380 poules pondeuses en moyenne dans un élevage en circuits courts et entre 2 000 et 9 000 pour un élevage en filières organisées.

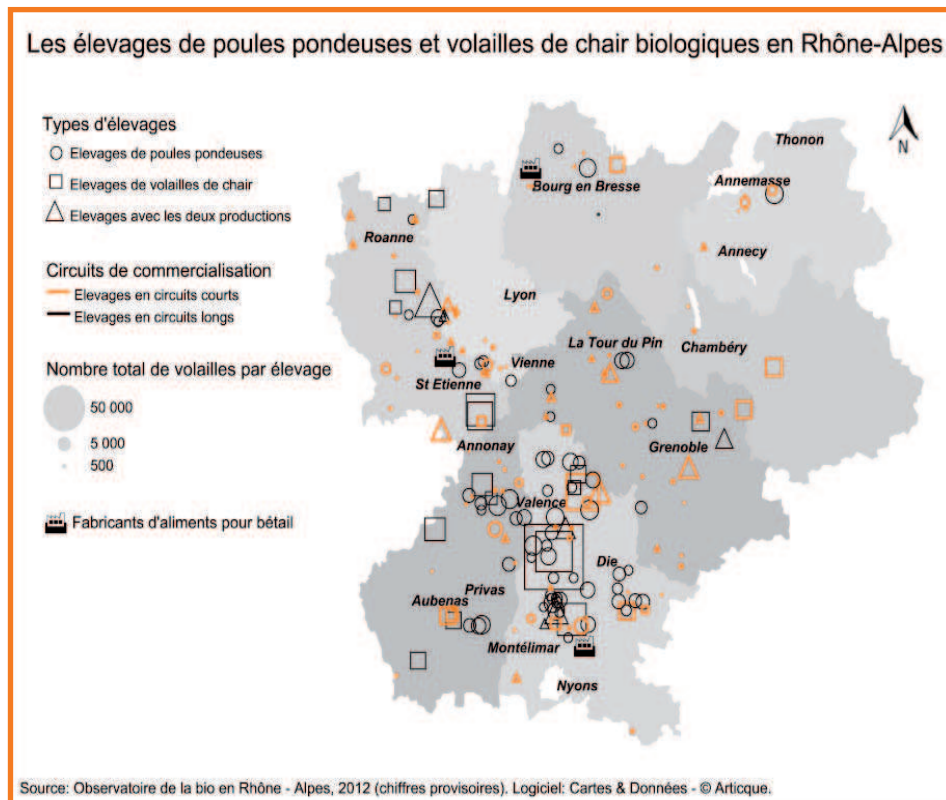
Pour les poulets de chair bio, les circuits courts sont également pratiqués par deux tiers des élevages, ce qui représente un quart du cheptel de poulets bio rhônalpins (en moyenne, 2 600 poulets par ferme). Les élevages de poulets biologiques en circuits longs représentent un tiers du nombre de fermes et trois quarts du cheptel (en moyenne, 14 600 poulets produits par an et par élevage). Les autres volailles de chair bio ne représentent que 8 % du cheptel total des volailles de chair bio de Rhône-Alpes (92 % pour le poulet). Elles sont commercialisées à 82 % en circuits courts et à 18 % en circuits longs.

Au total, la moitié des élevages bio (œufs ou viande) choisissent les circuits courts alors qu'en agriculture conventionnelle, cela n'en concerne seulement qu'un sur dix.

4 000 en bio. Il intervient en prestation de services pour 28 éleveurs dont seulement 3 en bio. Deux autres abattoirs se demandent s'ils vont renouveler leur certification au vu du faible tonnage en bio. L'abattoir Bernard Royal Dauphiné SA dans la Drôme a perdu un marché de marque distributeur et n'abat plus que 300 volailles

bio par semaine. L'ESAT de St Joseph en Ardèche est certifié bio depuis 2011 mais sur 19 000 volailles par an, très peu sont en bio. ■

* Établissement et service d'aide par le travail, emploi des personnes handicapées, anciennement CAT



Point sur l'abattage en Rhône-Alpes

50 abattoirs sont certifiés bio en France pour la volaille, dont 5 en Rhône-Alpes, sans compter de petits abattoirs qui travaillent à façon pour au plus deux éleveurs certifiés bio, et qui n'ont pas l'obligation d'être certifiés en propre.

L'abattoir rhônalpin le plus important est celui des Fermiers d'Ardèche à Félines (07). Il appartient au groupe LDC et abat 8 000 volailles bio par semaine pour 25 éleveurs.

L'ESAT* de Colombier-la-Blégnière dans la Loire abat 55 000 volailles par an dont

Les Fermiers de L'Ardèche, 1^{er} abattoir pour la volaille bio

Racheté en 1999 par le groupe LDC, leader sur le marché français de la volaille, l'abattoir est devenu une filiale spécialisée dans l'abattage de volaille sous signe officiel de qualité (Bio et Label Rouge). Le bio concerne 25 éleveurs sur 220 installés principalement en Nord-Ardèche, 8 000 volailles sur 100 000 préparées par semaine et 5 % du chiffre d'affaires (30 millions d'euros).

Bruno Combe, directeur, explique que « grâce au système d'intégration et de fourniture des poussins et de l'aliment, le groupe maîtrise la filière, garantit un prix fixe à l'éleveur, la traçabilité des volailles et la rapidité de conditionnement : entre la sortie de l'animal de l'élevage et l'expédition du produit, il se passe moins de 5 heures, ce qui en fait un produit ultra-frais. » ■



Une installation réussie avec un atelier poules pondeuses

Rémi Segond installé depuis 2 ans à Barnave, dans la Drôme, élève 5 000 poules pondeuses bio et cultive 3 ha de vigne et 5 000 m² de sauge médicinale et thym en bio.

AB : Pourquoi avoir choisi la bio ?

RS : Je suis pour l'élevage en plein air et contre l'utilisation d'antibiotiques. Je voulais aussi acheter des aliments issus d'une agriculture sans traitement chimique. En ce qui concerne la vigne, la bio me permet de mieux valoriser la production et d'éviter les expositions à des produits toxiques.

AB : Pourriez-vous présenter votre élevage ?

RS : J'achète les poules pondeuses à l'âge de 18 semaines à des éleveurs de la coopérative Val Soleil et je les garde jusqu'à l'âge de 72 semaines. J'ai intégré la coopérative, entre autres, pour le gain de temps que représente la prise en charge de la commercialisation. Les aliments, transformés par Cizeron Bio, proviennent de céréaliers bio de la coopérative et l'un d'entre eux achète la majorité des effluents de mon élevage.

AB : Comment s'est passé votre installation ?

RS : Il est difficile au départ de gérer les risques sanitaires. J'ai appris le métier en me documentant, en échangeant avec d'autres éleveurs et en étant accompagné par la coopérative. L'atelier poules pondeuses représente 3h de travail par jour et 80 % de mon chiffre d'affaires. Cela me permet de vivre convenablement de mon exploitation et le bâtiment sera remboursé en 10 ans. Elever des poules pondeuses biologiques est un travail agréable.

AB : Comment voyez-vous le développement de la filière ?

RS : L'œuf est un produit indispensable et les consommateurs, sensibles au bien-être animal, seront de plus en plus nombreux. La demande est actuellement supérieure à l'offre pour tous les circuits de commercialisation. Par exemple, dans le Diois, il y a de la place pour tout éleveur intéressé. Pour réussir une installation, il faut faire preuve de patience lors de la maturation du projet et veiller à la bonne conception du bâtiment. ■



Sanders à la recherche d'éleveurs de poules pondeuses bio

Le groupe Glon Sanders, leader en nutrition animale est fortement impliqué dans les filières. Ainsi, d'amont en aval, il produit, conditionne et transforme des œufs destinés aux grandes et moyennes surfaces, entreprises de restauration et industries de l'agro-alimentaire. Il dispose d'élevages appartenant au groupe ainsi que des élevages indépendants en contractualisation, qui approvisionnent leurs centres de conditionnement régionaux comme Val de Seille à Branges (71) et Agri Œufs à Chalamont (01). A eux deux, ils commercialisent, outre l'activité conventionnelle, la production de 100 000 poules pondeuses bio. Le groupe recherche des éleveurs de poules pondeuses biologiques, en Rhône-Alpes et en Bourgogne, pour atteindre 30 000 poules supplémentaires en 2013. ■

■ Plus d'info : dominique.marechal@sanders.fr.



Les AMAP* de véritables partenariats

Marie Ferriz a fait le choix des AMAP* pour réussir sa reconversion professionnelle et élève aujourd'hui 1 500 poules pondeuses, 3 000 poulets de chair en bio, des pintades et des pigeons, à Chaponnay, dans le Rhône.

Passionnée par l'agriculture, Marie Ferriz s'est installée en 2009. Elle a démarré avec un petit effectif de 250 poules pondeuses, pour apprendre le métier et connaître les débouchés. Elle a beaucoup appris par elle-même et a participé à des formations de l'ARDAB. Aujourd'hui, les poules pondeuses proviennent d'Avi d'Oc (Gard). Les volailles, livrées à l'âge d'un jour, viennent de Grand Buisson (St Etienne) ou le Couvoir Dubois (Ain) et sont abattues entre 100 et 150 jours plus tard. Les effluents d'élevage fertilisent les cultures de la ferme. Les rendements visés de maïs et de blé devraient satisfaire 20 % des besoins du cheptel, le reste des aliments est acheté à Cizeron Bio.

Marie Ferriz et son mari sont convaincus que l'agriculture biologique est bonne pour la planète et pour la santé ! Cette différenciation permet de valoriser au mieux les productions et la demande existe.

La production est commercialisée à 90 % en AMAP, avec près de 250 abonnés pour 6 AMAP, et à 10 % à la ferme. Ceci garantit des marges plus rémunératrices et permet d'avoir des contacts privilégiés avec les clients. Pour Marie Ferriz, ces relations rendent le métier d'éleveur encore plus intéressant. Avec les consommateurs des AMAP, de véritables partenariats se forment. Par exemple, un an après la création de l'atelier de volailles, lorsque l'abattoir qu'elle utilisait a fermé, ce sont les « amapiens » qui ont financé à 100 %, grâce à leurs prêts et dons, la création d'une salle adaptée pour abattre sur la ferme. Ils donnent aussi des coups de main en cas de besoin et règlent leurs commandes 6 mois à l'avance. En retour, leurs attentes sont prises en compte et les produits livrés sont extra-frais. ■

* Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne

Val d'Eurre, l'œuf bio de Rhône-Alpes

Depuis 1985, Val d'Eurre conditionne et distribue des œufs produits en Drôme et Ardèche. Avec 48 salariés, 15 millions d'euros de chiffre d'affaires, 100 millions d'œufs vendus dont 30 millions en bio, la marque est bien repérée, à la fois en grande distribution et en magasins bio. Val d'Eurre pratique l'intégration, en conventionnel comme en bio, avec une trentaine de producteurs : fourniture des poussins, du matériel et de l'aliment dont le prix a tendance à grimper depuis plusieurs années ; en contrepartie, Val d'Eurre s'engage à payer une « prestation de ramassage des œufs ». Selon Patrice Guillermet, son dirigeant, cette forme d'organisation a encouragé des conversions bio et la création d'ateliers bio dans des fermes en pluri-activité, dans les années 2005-2008. La croissance du bio était de 10 % à l'époque mais « l'effet Grenelle » s'est un peu

estompé. M. Guillermet n'est pas inquiet pour autant, car s'il est difficile d'innover sur le produit, Val d'Eurre n'a cessé de donner des garanties à ses clients, avec la création d'un service qualité en 2003 et l'obtention d'une certification IFS (International Food Standard, contrôle créé en 2003), destinée à produire sous marque de distributeur (MDD) alors qu'il n'en a pas l'obligation, un atout face aux grandes marques de distributeurs. En France, la consommation d'œufs « de masse » baisse au profit des œufs dits « alternatifs » que sont les œufs plein air et les œufs bio. Mais ce qui paraît le plus prometteur

pour Patrice Guillermet, « c'est la proximité, car tout le monde en a assez de l'effet mondialisation ». Depuis longtemps, sa production est estampillée Rhône-Alpes. Ainsi, il a d'emblée adhéré à la nouvelle marque BIO Rhône-Alpes®, pour bénéficier d'une communication commune et simple, qui commence à s'afficher en magasins bio (magasins qui représentent 30 % de ses débouchés bio). Il ajoute que « depuis la crise de 2008, il perçoit une prise de conscience pour des achats simples et traditionnels : ainsi, plutôt que d'acheter du tout prêt, on peut cuisiner soi-même une quiche ou un gâteau avec les enfants... les œufs y sont indispensables, et ça ne coûte pas cher ! ». ■



Satoriz : des partenariats de confiance

La société Satoriz approvisionne 30 magasins en Rhône-Alpes avec sa plate forme en Savoie. Jacques Minelli, directeur commercial, commente les partenariats noués avec ses fournisseurs pour maîtriser la qualité : « Depuis plus de 15 ans, nous nous approvisionnons auprès des Volailles Bodin en Vendée, entreprise bio depuis 1979. Pour les magasins bio, Bodin va au-delà du cahier des charges AB avec des poulets de 90 jours (au lieu de 81 jours minimum), nourris en 100 % bio (au lieu de 90 %). Les commandes sont traitées rapidement, ce qui est primordial pour un produit qui, au-delà de 4-5 jours, peut produire des germes nocifs ». Suite au rachat de Bodin*, qui a suscité des interrogations, Satoriz est resté client, même si ce n'est pas la filière bio de proximité souhaitée. Ceci n'empêche pas, bien sûr, que des magasins passent des commandes directes à des producteurs locaux, quand cela est possible.

Pour les œufs, le partenariat avec Val d'Eurre dans la Drôme existe depuis 20 ans. Pour preuve de confiance, c'est le seul fournisseur qui approvisionne et gère directement le rayon œufs dans les magasins. « Bien que les responsables de magasins se voient proposer des « œufs bio locaux », ces achats restent limités, à cause de problèmes d'hygiène ou de « faux local » que seuls les professionnels avertis peuvent détecter : une grande marque passe contrat avec des producteurs locaux, qui envoient leurs œufs – loin – pour nettoyage et conditionnement, puis les récupèrent pour vente locale ». Alors, inlassablement, Satoriz informe ses clients, notamment par sa revue Sat'Info. ■

* rachat par Gastronomes, rattaché au groupe Terrena (22 000 agriculteurs, 11 800 salariés)

L'ŒUF BIO, UN PRODUIT PLÉBISCITÉ

Les œufs bio font partie des produits bio les plus consommés par les Français (après les fruits et légumes et les produits laitiers). 66 % des consommateurs-acheteurs déclarent en acheter régulièrement. Près des deux tiers du chiffre d'affaires total des œufs bio en France est réalisé par les grandes surfaces alimentaires, les magasins spécialisés détiennent quant à eux 32 % de parts de marché et la vente directe 4 %. En revanche, les œufs bio sont peu utilisés en restauration collective, seules 9 % des collectivités proposent des œufs frais et ovoproduits bio dans leurs menus. En effet, les restaurants collectifs se sont détournés pendant de longues années des œufs frais en avançant le risque sanitaire, et l'offre en ovoproduits bio est encore relativement limitée. Le recours à des produits bruts et frais semble néanmoins devenir une priorité et l'œuf sera probablement l'un des premiers produits à en bénéficier. Les volailles biologiques représentent 3 % du marché bio avec un chiffre d'affaires de 119 millions d'euros. La croissance est générée par une demande de la grande distribution qui assure plus de la moitié des ventes, puis par les magasins spécialisés (28 %) et la vente directe (15 %). ■



■ Sources du dossier :

- Baromètre 2011 de consommation et de perception des produits biologiques en France, réalisé par l'Institut CSA pour l'Agence BIO
- RGA édition 2011, chiffres 2010
- Les chiffres clés 2011 de l'Agence BIO, chiffres 2010
- Observatoire de la bio en Rhône-Alpes, chiffres 2011-2012
- Etude réalisée par le Cabinet Gressard et l'Institut CSA pour l'Agence BIO sur la restauration collective
- Fiche filière régionale œufs biologiques disponible en téléchargement sur www.corabio.org