

Une adaptation du système à son environnement Focus sur l'atelier volailles

Par Joannie Leroyer et Aude Coulombel (ITAB)

Bernard Naulet est installé sur une ferme de cent-soixante hectares en Vendée. Après avoir cherché durant plusieurs années quels ateliers et quel type de système adopter, il a finalement choisi d'élever des vaches allaitantes et des poulets de chair selon le mode de production biologique. Une activité qui lui permet de s'épanouir dans son travail et de respecter l'environnement.

Bernard Naulet a repris la ferme familiale de soixante hectare, en 1988. Le système était organisé autour de la production de céréales et de vaches laitières. L'éleveur a rapidement abandonné l'élevage laitier qu'il a remplacé par un atelier d'engraissement de taurillons. Il cultivait beaucoup de maïs et produisait environ cent taurillons par an en 1992. En 1990, il a choisi de produire également de la volaille pour se diversifier et pour avoir une source de matière organique riche en azote et en phosphore : une opération très satisfaisante pour la gestion de la fertilité de ses sols. Puis, il a agrandi la surface de son système grâce à l'acquisition de vingt hectares de prairies naturelles dans le Marais Poitevin. Ses animaux y pâturaient pour une période de pré-engraissement. En 1997, lors de la crise de la vache folle, l'éleveur s'est



Lorsque l'investissement pour les bâtiments sera remboursé (durée : 7 ans), l'atelier sera rentable.

intéressé au mode de production biologique notamment par rapport aux aspects liés à la traçabilité et l'autonomie des systèmes agricoles. Mais à l'époque, il n'existait pas de filière certifiée AB localement et peu d'éleveurs étaient motivés par cette thématique. En 2000, grâce à l'arrivée des aides de la PAC, deux mille hectares ont pu être certifiés dans le cadre d'une conversion groupée de production adhérent à une même coopérative. L'éleveur a arrêté la production de taurillons et est passé à la production de bœufs à l'herbe, achetés à l'extérieur. Il en produisait 60 par an. Ce système nécessitait une mobilisation de trésorerie très importante, la demande était insuffisante et la valorisation difficile. L'éleveur a donc choisi d'élever des vaches allaitantes.

Bien-être animal... et humain!

Pour son atelier de volailles, Monsieur Naulet a choisi de travailler avec deux bâtiments mobiles de 20 mètres carrés chacun. Il produit 100 poulets par an, en trois bandes consécutives de 3 700 poulets chacune. Cela équivaut à une densité d'élevage de seize poulets par mètre carré, ce qui correspond à la limite supérieure autorisée par le cahier des charges européen. L'éleveur a choisi une densité d'animaux relativement élevée afin d'optimiser

son investissement et de rechercher une meilleure utilisation du parcours par les volailles. Il remarque que les animaux se déplacent loin des bâtiments en fin de journée. Sur le parcours, quatre mètres carrés sont disponibles par poulet (le cahier des charges situe la limite à 2,6 m²). Le parcours est d'environ 17 hectares pour les deux bâtiments. Les bâtiments choisis sont faciles à nettoyer, leur structure est solide (galvanisée acier et fonte) et ont une durée de vie de quinze ans. Ils sont déplacés tous les 100 jours sur un terrain assez humide situé à la limite entre la plaine et le marais. L'hiver, les bâtiments sont installés en haut du parcours. Les poussins d'un jour sont placés sous des radiants au gaz disposés sur la moitié de bâtiment. La paille est issue d'un mélange céréalier satisfaisant mais qui a l'inconvénient d'être relativement poussiéreuse. Trois paillages (à une dose de 10 kg par m² chacun) sont réalisés par bandes :

- un à l'arrivée des animaux ;
- un à 4-6 semaines avant le bagage ;
- un juste avant l'enlèvement.

Ce dernier paillage a un double objectif : la propreté des animaux et le confort de travail humain, pour l'enlèvement. Le nettoyage du bâtiment est fait sur la litière avant son déplacement.

VOLAILE BIO BOCAGE

VOLAILE BIO BOCAGE est une association de 16 éleveurs qui cherchent à maximiser l'autonomie de leur système. Leurs rencontres techniques sont organisées autour des thématiques variées : gestion du parasitisme, valeur nutritive des céréales (recherche de variétés plus riches en protéine pour valoriser les céréales locales), engagement avec les filières... Le lien au sol et au potentiel des terres est au cœur de leur réflexion afin de s'orienter vers l'autarcie d'une filière territorialisée.

Contact : Marc Pousin, président m.pousin@wanadoo.fr
Siège social : rue de l'Europe 49360 Maulévrier



L'emplacement des bâtiments est choisi en fonction du sens du vent (Sud-Ouest) et de l'ensoleillement.

Tableau 1 - Programme alimentaire et sanitaire

Naissance : aliment « Démarrage »	4 tonnes par bande (semoulette)
A l'âge de 1 à 6 jours	1 ^{ère} cure de vitamines : B, D, D3 et E dans l'eau de boisson + produit phyto pour limiter le risque infectieux et la maîtrise colibacillaire
Semaine 2	Distribution d'oligoéléments pendant 5 jours
Semaine 3	Vaccination Bonboro dans l'eau de boisson + isothérapie contre la coccidiose
A l'âge de 25 à 30 jours	2 ^{ème} cure de vitamines + traitement homéopathique contre les parasites intestinaux
Semaine 5 : aliment « Croissance-Finition »	27 tonnes par bandes (100 % AB avec apport de vitamines)

L'aliment est fabriqué par un établissement qui a un circuit de livraison spécifique à l'AB. Les poulets sont pesés à l'abattoir. Leur âge à l'abattage est en moyenne de 100 jours mais il peut varier entre 81 et 105 jours. Les poulets pèsent en moyenne 2,34 kg à l'abattage.

Un système autonome, intégré dans une filière structurée

La rotation du système dure entre huit et neuf ans : trois-quatre ans de prairie multi-espèces/Blé ou mélange céréalière/deux ans de luzerne/deux ans de maïs. Cette organisation permet à l'élevage d'être autonome en aliment pour ses deux ateliers animaux : bovins allaitants et poulets de chair.

La race de poulet « cous nus jaunes » a été retenue au niveau de la filière, consensus entre les BIOCOOP et la SARL BIO LOIRE POITOU (cf. encart). L'éleveur possède également des « cous nus gris » sur sa ferme pour la vente directe. Un local frigo lui permet de gérer sa vente directe de manière autonome. Celle-ci représente 600 poulets par bandes (400 « cous nus jaunes » h 100 « cous nus gris »). Les poulets sont vendus à un prix global en poids vif de 2,8m€ Ce prix est fixé en fonction du prix des matières premières (céréales, énergie). Fin 2008, l'aliment « Démarrage » valait 699 €/la tonne et l'aliment « Croissance-Finition », 672 €/la tonne. Une baisse des prix de l'aliment est prévue pour la première bande de 2009.

Des vacances possibles !

De la main d'œuvre est nécessaire pour l'enlèvement des poulets (cinq personnes) : il faut mettre dix poulets par caisse, elles-mêmes placées dans un container. Tous les poulets ne partent pas le même jour ; le retrait est effectué en trois sessions. Sur la ferme, l'atelier de volaille strico sensus représente un quart de temps (360 heures de travail par an). Le planning est géré quatre mois à l'avance et l'éleveur a la possibilité de prendre des congés entre deux bandes.

Une bonne maîtrise sanitaire

Au sol des bâtiments mobiles des volailles, l'éleveur place un film plastique (utilisé pour l'ensilage) sous la litière afin de limiter les remontées d'humidité et de fraîcheur provenant du sol. Malgré les déchets que cela occasionne, une bâche nouvelle est installée à chaque bande. Toutefois, l'éleveur recherche une autre solution (bâche biodégradable?) plus respectueuse de l'environnement.

Le taux de mortalité sur l'élevage est faible : 2,2m- (contre 4,79 - en moyenne). Sur la ferme les maladies sont les suivantes :

-l'entérite nécrotique, que l'éleveur soigne par aromathérapie et homéopathie. Ce problème viral du tube digestif vient de l'eau de boisson. Celle-ci est issue d'un forage relativement calcaire, ce qui nécessite l'acidification de l'eau de temps en temps avec du vinaigre. L'éleveur maîtrise mieux cette maladie depuis qu'il surveille la température de l'eau (la chaleur conditionne la prolifération de germes).

-les coccidies: les poussins achetés sont vaccinés.

L'éleveur se protège des prédateurs (chats domestiques surtout et renard) grâce à une clôture électrique en haut du grillage. Il n'y a pas de rats sur la ferme.

Pour le suivi de son élevage de volaille, l'éleveur fait appel à un technicien susceptible de réaliser des autopsies (pas de vétérinaire).

Des résultats satisfaisants :

Marge coût aliment	Sur 100 volailles	144L
	Au m de bâtiment	71 L
Charges variables	Sur 100 volailles	50 L
	Au m de bâtiment	45 L



BIO LOIRE POITOU

Bio Loire Poitou est un atelier de transformation (SARL) créé en 2001 par quatre éleveurs entièrement dédié à la viande rouge et de volaille biologiques. En 2008, elle compte douze salariés et son chiffre d'affaire est de trois millions d'euros. Les produits de Bio Loire Poitou répondent à trois cahiers des charges concernant à la fois la production, la transformation et la distribution : AB, NATURE T PROGRÈS et ENSEMBLE pour plus de sens (BIOCOOP). Après quelques années difficiles au départ, le développement de l'AB assure désormais une croissance durable de la structure, en lien étroit avec sa production régionale.

Contact : Jean-Michel Beaufretton, bioloirepoitou@wanadoo.fr