Space

Focus sur la volaille de chair

Lors du salon international des productions animales, du 11 au 14 septembre à Rennes, les producteurs bio ont réaffirmé l'enjeu de maintenir une bio cohérente dans un contexte de fort développement. La volaille de chair est concernée.



Poulets, pintades, dindes, canards, poulardes ou chapons sont produits dans les filières volailles. En bio, la surface totale des bâtiments ne doit pas dépasser 1 600 m² par exploitation avec 4 800 poulets max/bâtiment et 4 m²/poulet sur les parcs.

La conférence "Volaille de chair : une filière attractive, les dynamiques de production et de commercialisation", organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) et Inter Bio Pays de la Loire et animée par Juliette Protino du Synalaf, syndicat national des labels avicoles de France, fait un point sur les avancées et les évolutions de la filière. L'occasion pour les éleveurs Marc Pousin (VBO) et Pierre-Luc Pavageau (Bodin) de rappeler que le développement ne peut se faire sans déroger aux critères de qualité face à un cahier des charges bio européen sujet à interprétations.

Volaille de chair : un marché dynamique

"La France est le premier pays producteur de poulets bio au niveau européen", précise Juliette Protino, du Synalaf (1). Le poulet bio tire le marché avec une croissance continue, représentant la majeure partie des 9,7 millions de volailles bio produites en 2016 (+ 13 % vs 2015). Avec 10 % des ventes, le poulet prêt à cuire bio prend des parts de marché sur le Label Rouge et le standard. Or les promotions en bio sont rares, à l'inverse de ce qui se pratique pour les autres produits. Et les prix aux consommateurs sont stables, à 9,60 euros/kg. La grande distribution est le premier vecteur de vente suivi des magasins spécialisés. *"La vente directe représente 19 %, niveau le*

Stand bio : *"une présence indispensable"*

C'est ce qu'assurent les structures présentes, dont **Biolait,** fort de 1 200 producteurs. *"Nous faisons un point régulier sur la poursuite du développement, en accueillant aujourd'hui des producteurs qui sont prêts"*, précise Ludovic Billard, éleveur laitier et administrateur, plutôt serein pour la suite. *"S'il y a des volumes sur le marché et des conversions partout en Europe, la croissance des ventes de 10 à 20 % par an rassure, avec plus de produits dans l'ultra frais ou en fromages"*. Biolait poursuit son accompagnement sur l'autonomie, la traçabilité des achats d'aliments et la gestion de la santé.



Bretagne Viande Bio recherche des éleveurs dans toutes ses filières. *"Nous sommes là pour expliquer leurs organisations, que les marchés sont porteurs et qu'il y aura des exploitations à transmettre"*, explique Stéphanie Laurent, technicienne en bovins allaitant et lait. Intervenant lors d'une conférence sur l'autonomie alimentaire, BVB signale que ses 400 éleveurs sont autonomes à plus de 80 %, répondant au critère de Biocoop, et deux tiers d'entre eux le sont totalement.

Spécialisés en conseil d'élevage, **Eilyps** et **BCEL Ouest** ont raccroché le stand bio cette année. *"Nous avons de nouveaux clients bio tous les jours*, expliquent Pauline Woehrlé (Eilyps) et Robert Flohic (BCEL Ouest), tous deux conseillers techniques spécialisés bio.

L'organisme certificateur **Certis** croise ici clients et porteurs de projets. *"On voit une tendance à vouloir diversifier avec un atelier pondeuses ou volailles de chair et il y a toujours des réflexions pour des conversions en lait au printemps prochain"*, explique Stéphanie Thébault, responsable d'activité bio. **Certipaq**, **Bureau Veritas**, la **chambre d'agriculture**, le **réseau Gab-Frab** et le **lycée agricole Théodore Monod** (35) sont également présents sur le stand organisé par IBB et Inter Bio Pays de la Loire.

(1) La conférence du Space "Perspectives pour le lait bio en France et les concurrences étrangères" chiffre la collecte européenne en 2018 à 5 millions de tonnes de lait bio (+ 11 % vs 2016). Les marchés devraient s'adapter en 2017/2018 puis se stabiliser. Les volumes supplémentaires sont principalement destinés au marché allemand et chinois.

plus élevé parmi les autres produits bio plutôt à 11 %", indique Goulven Oillic (IBB). L'enjeu permanent de la filière est l'équilibre matière pour valoriser toute la carcasse.

Des organisations structurées

Marc Pousin, éleveur bio dans les Deux-Sèvres, préside la coopérative Volailles Bio de l'Ouest (VBO), dont le siège social est en Vendée, avec près de 40 producteurs. Biocoop, Unebio et l'abattoir Freslon sont ses trois clients, et un partenariat technique est mis en place avec Aliments Mercier. Les volailles sont écoulées à 75 % en magasins spécialisés avec *"un taux de croissance de 20 %"* et un prévisionnel 2017 à plus d'un million de volailles. La moitié des volumes est destinée à Biocoop. VBO laisse à ses adhérents une part possible de 25 % de vente directe. *"10 % d'entre nous fabriquent leur aliment à la ferme et nos bâtiments d'élevage sont déplaçables"*, précise le producteur. Pierre-Luc Pavageau, éleveur de bovins viande bio en Loire-Atlantique, a créé son atelier volailles en 2015. Il est l'un des 120 producteurs approvisionnant la société Bodin-volailles biologiques (Vendée), premier acteur bio en volailles, intégrée à la coopérative Terrena. *"Nous représentons 40 % de la production française*, souligne-t-il. *Notre filière est très organisée avec une usine d'aliments 100 % bio et un abattoir spécialisé. Nous avons une large gamme de produits pour des clients très variés."*

Parvenir à l'équilibre matière

"Le poulet entier, c'est le repas du week-end", rappelle Marc Pousin. L'enjeu : faire admettre aux opérateurs la difficulté à fournir seulement des cuisses ou des filets, tout en s'adaptant à un environnement de consommation multiple. *"Des consommateurs veulent manger vite, tout en recherchant des produits bruts, par crainte d'additifs dans les produits élaborés"*, signale Juliette Protino. Il faut pourtant écouler toutes les pièces du poulet. *"Charcuterie, nuggets, panés ou plats cuisinés sont des solutions qu'il faut pouvoir traduire par de la valeur ajoutée avec de bons produits"*, précise Pierre-Luc Pavageau. Le Synalaf sensibilise les acteurs de la restauration hors foyer, source de développement, sur divers aspects : recettes, grammage, cuisson, etc. *"Pour faire adopter l'achat de poulet entier en cuisines collectives, l'innovation est de le proposer prédécoupé limitant ainsi le temps de découpe"*, ajoute Juliette Protino.



Denis Paturel (IBB), Marc Pousin (VBO), Juliette Protino (Synalaf) et Pierre-Luc Pavageau (Bodin) : ils décrivent une filière volailles dynamique, tout en réaffirmant l'importance du lien au sol ou de tailles d'élevage limitées.

Garant de la qualité

Les deux organisations misent sur la qualité avec des poulets abattus au-delà de 81 jours à près de 91 jours et des matières premières tracées et sécurisées. *"On travaille à l'amélioration constante des sources de protéines"*, précise de son côté Marc Pousin, évoquant un projet d'extrusion du soja dans le Maine-et-Loire. Pour être fournis en matières premières, les éleveurs Bodin s'appuient sur l'apport potentiel des 1 150 adhérents bio de Terrena. *"Nous n'avons pas de fafeurs ou très peu mais lorsqu'on vend nos céréales à la coopérative, elle nous réduit le prix de l'aliment"*, explique Pierre-Luc Pavageau. Le lien au sol est un socle que les producteurs entendent conserver dans le nouveau règlement européen quand certains pays voudraient s'en passer (il est actuellement de 20 %). *"Pourquoi pas une base commune française"*, lance Marc Pousin à ce sujet. L'alimentation 100 % bio, autre enjeu pour la filière, est réalisée en partie dans les deux organisations.

De nouveaux éleveurs sous-condition

Les groupements sont ouverts à l'entrée de nouveaux éleveurs car les besoins sont là. Mais les projets sont conditionnés à l'existence d'outils de transformation de proximité. *"Pas question de faire voyager des animaux"*, affirme Pierre-Luc Pavageau. Bodin s'appuie sur des éleveurs basés à 100 km autour de l'abattoir de Saint-Hermine (Vendée) et sur des partenariats locaux. Le maillage d'éleveurs VBO se situe en Pays de la Loire, Poitou-Charentes, Ille-et-Vilaine et un complément peut être fait avec Unebio en Normandie. Les organisations conseillent d'avoir des projets réfléchis, en se faisant accompagner par *"les Gab, les chambres ou les coopératives. Il faut assumer sa SAU en fonction de son projet, être cohérent sur la pression azote-phosphore"*, insiste Marc Pousin qui plaide pour des plans d'épandages autonomes dans les fermes, qu'il veut non mixtes, soit 100 % bio. ■

Frédéric Ripoche

(1) Le Synalaf représente la majeure partie des organisations de producteurs pesant un volume de 8,9 millions de volailles bio sur les 9,7 millions produites.

À lire :

- Cahier technique *Alimentation des volailles en agriculture biologique* (Itab, Inra, IBB, chambre d'agriculture, Itavi).
- Guide éleveurs *Élever des volailles bio* (Cab Pays de la Loire, sept. 2017).