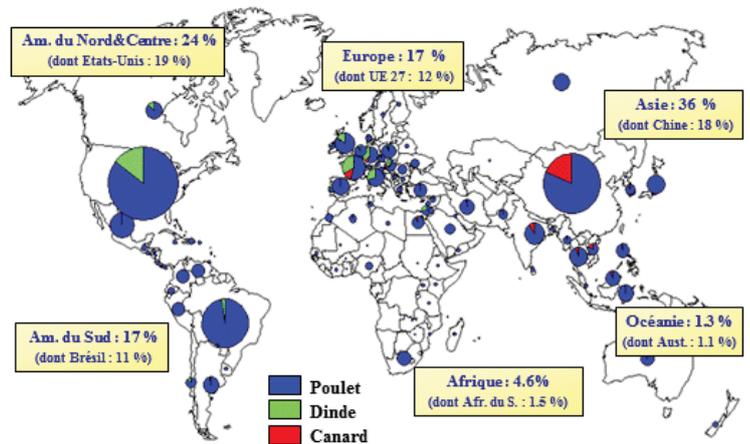


## Une filière mondiale en mutation

Une offre mondiale toujours en croissance...

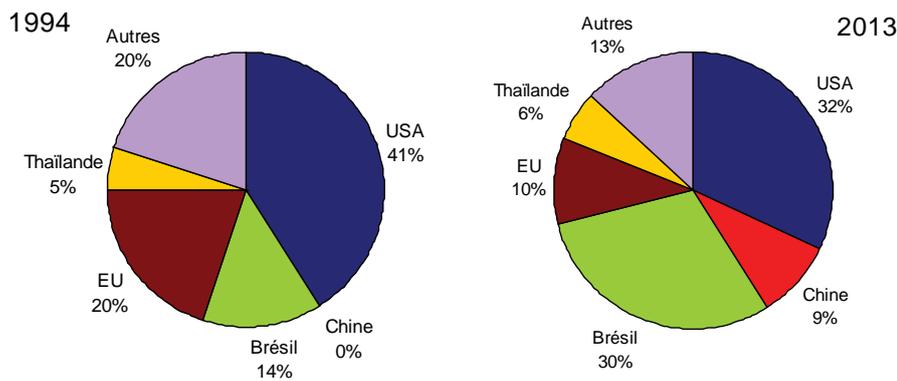
En 2012, la production mondiale de viande de volailles poursuit sa hausse (+2,2% selon FAO) ; elle atteint 104,5 Mt et se situe au second rang juste derrière la viande de porc et loin devant la viande bovine. Parmi les volailles, le poulet reste largement majoritaire (> 85%) sur tous les continents avec trois pays leaders : USA, Chine et Brésil. Bénéficiant d'une tradition universelle de production et de consommation, la viande de volaille est la viande la plus échangée dans le monde (13 Mt en 2012).

Production mondiale de 104.5 MT en 2012



... et des échanges mondiaux en réorganisation

Évolution des principaux acteurs mondiaux



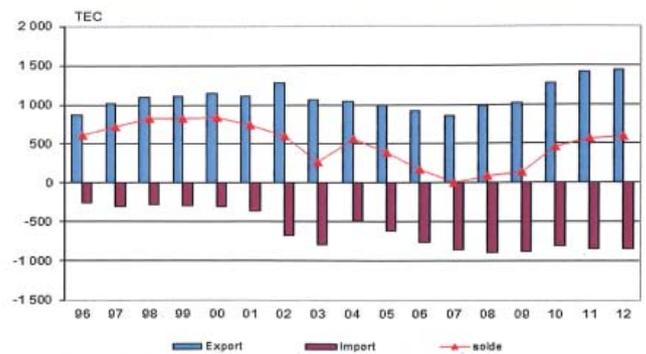
Source : ITAVI d'après FAO, Commission européenne, UBABEF et USDA

La consommation mondiale de volailles, estimée à 13 kg/habitant, continue à croître (+ 2 %/an) mais de façon divergente : stagnation en Europe et USA, croissance continue au Brésil, très forte dans la Fédération de Russie.

USA et Brésil dominent les flux, la Chine et l'UE 27 sont au «coude à coude».

## Un marché européen excédentaire

Avec 12,3 Mt de viande de volailles produite (+ 1,4 % vs 2012), le marché UE 27 confirme son retour à la croissance. La production de poulet (9,6Mt), toujours majoritaire en volume (77 %), reste la plus dynamique notamment au Royaume Uni (+ 3,4 %). Sous l'effet de la progression des exportations vers les pays tiers et d'une stabilisation des importations, notamment du Brésil, l'UE maîtrise son déficit commercial. La consommation reste stable à 23,2 kg/h/an.



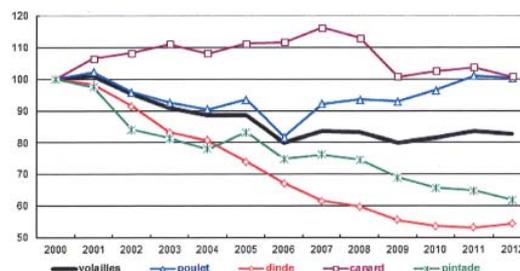
## Une filière nationale contrastée

### **Production en hausse mais consommation maintenue**

En 2013, la France, leader européen, voit sa production globale encore progresser pour atteindre 1,872 Mt. Cette reprise amorcée en 2010 se confirme pour le poulet et la pintade ; à contrario dinde et canard sont en repli.

Dans le contexte de diminution généralisée de la consommation de viande en France, la volaille parvient à se maintenir à 26,1 kg/an/habitant dont 16,2 kg poulet, 5,2 kg dinde et 2,9 kg canard.

Evolution de la production depuis 2000 en indice (base 100 en 2000)

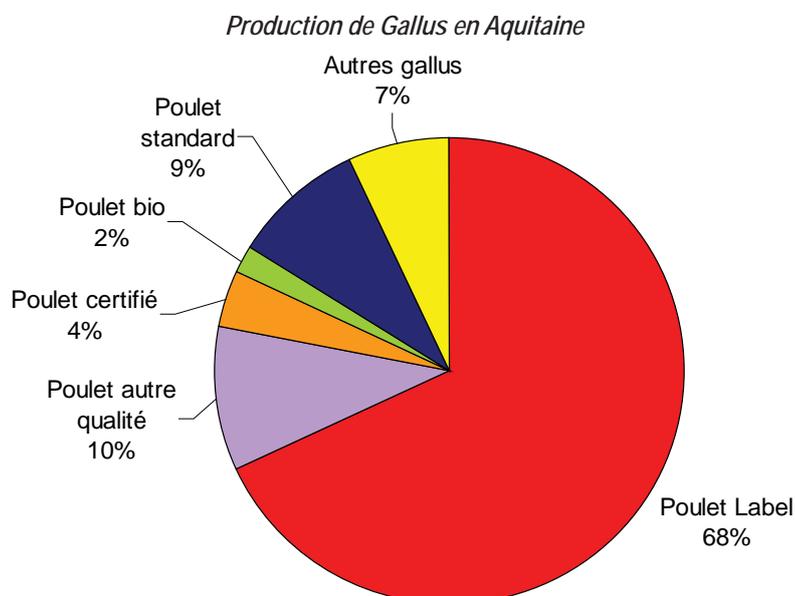


### **Des échanges dégradés**

En 2013, en raison de la diminution des exportations françaises, le déficit commercial avec l'UE continue de s'aggraver. Les importations, en hausse de 3%, proviennent à 96% de l'UE. Les achats de découpe fraîche progressent, en provenance d'Allemagne, Royaume-Uni et Pologne ; ceux de produits congelés régressent.

## Une filière aquitaine orientée vers la qualité

### **84% des gallus sous signe de qualité**



En Aquitaine, 3<sup>ème</sup> région avicole de France, 70% des effectifs produits sont du genre Gallus (poulets standard et qualité, coquelets, chapons et poulardes) ; le reste est composé de dindes, pintades, cailles.

Depuis 1965, date de création du 1<sup>er</sup> label rouge français : «Poulet jaune fermier du Périgord et des Landes», la région s'est orientée vers la production de qualité. Plus de la moitié des volailles produites en Aquitaine sont des poulets, dont 70% sont labellisés.

Source : DRAAF/SRISET/Enquête aviculture 2008

## En Dordogne : une production de poulets sous label rouge et bientôt en IGP...

Avec plus de 5 millions de têtes, la Dordogne produit 20 % des poulets élevés en Aquitaine et se situe au 2<sup>e</sup> rang après les Landes. Cette activité concerne 200 à 250 exploitations dont environ 75 % sont adhérentes à une organisation de production, les autres commercialisant essentiellement en direct auprès des consommateurs.

Une démarche d'Identification Géographique Protégée (IGP), pour certifier l'origine Périgord (poulet, chapon et poularde), a obtenu son homologation à l'échelon national (août 2015) ; son instruction à l'échelle européen est en cours.

### **... mais aussi des poulets certifiés, des dindes et une tradition de vente directe**

La Dordogne produit la moitié des poulets certifiés en Aquitaine et plus de 85% des dindes, dont plus de 90% en production industrielle. Le secteur de la vente directe, à la ferme et sur les marchés, reste très dynamique et propose une gamme diversifiée : poulets traditionnels lourds, pintades, pigeons et cailles, volailles démarrées.

# Les opérateurs de la filière

Une capacité d'abattage supérieure à la production départementale...

Les 3 principaux abattoirs de volailles du département totalisent en 2014 un volume de 12,5 millions de têtes de volailles alors que la production départementale n'est que de 5 millions de poulets. Cependant un gros volume de production existe également sur la Corrèze, la Haute Vienne et le Lot-et-Garonne.

**...avec un rapprochement de la production autour des abattoirs**

Une filière longue organisée autour de 3 groupements et 4 abattoirs collectifs...

## Groupements de mise en production

### GPVB

Groupement des producteurs de Volailles du Bergeracois  
Environ 80 éleveurs dont 60 en Dordogne

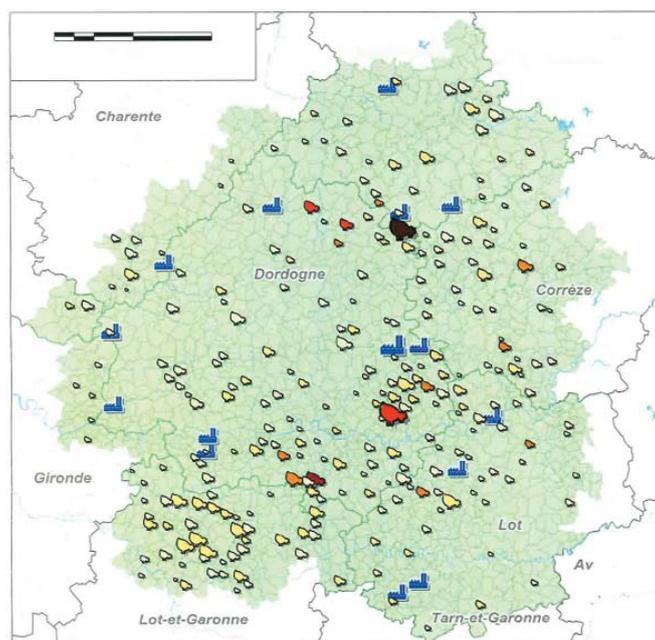
### Coop Périgord Aviculture

Coopérative Périgord Aviculture  
Environ 100 éleveurs dont env. 60 en Dordogne

### ASSOV

Association Sud-Ouest Volailles  
Env. 330 éleveurs dont env. 50 en Dordogne

Répartition de la production et localisation des abattoirs collectifs sur la zone IGP Périgord



## Abattoirs collectifs

### ① Les Fermiers du Périgord

à Terrasson (150 à 200 emplois)

### ② Blason d'Or

à St-Laurent des Vignes (130 emplois)

### ③ Volagrain

à Nontron (15 emplois)

### ④ Volailles Dumas

à Aubas (10 emplois)

**... mais aussi plus de 200 petits abattoirs individuels sont recensés sur le département**

# Repères technico-économiques

## La production de poulets Label Rouge

### Atelier type

- 2 bâtiments de 400 m<sup>2</sup>
- Accès direct aux parcours (1,8 ha)
- Investissements environ 170 000 €
- Production environ 29 000 têtes/an
- Temps de travail 0,3 à 0,4 UTH

## Des résultats technico-économiques relativement stables

Densité : 11 sujets / m<sup>2</sup>  
Poids moyen : 2,15 kg  
Durée d'élevage : 81 à 86 jours  
Nombre de bandes / an : 3 à 3,5  
Mortalité : 0 à 3 %  
Déclassement : 5 à 9 %  
Indice consommation : 3,1  
Marge brute : 25 à 30 €/m<sup>2</sup>/an  
Revenu disponible : 10 à 16 €/m<sup>2</sup>/an

# Les points forts et les problématiques

## Les points forts de la filière

- Un atelier propice à la diversification.
- Un travail facile à organiser en cas de pluri-activité.
- Des organisations de producteurs disposant d'un service technique.
- Une capacité d'abattage moderne sur le département.
- Une notoriété ancienne et bien ancrée pour la production Label rouge Périgord.
- L'homologation au niveau national des 3 dossiers IGP : Poulet, Poularde et Chapon du Périgord.
- Une production en vente directe dynamique.
- Une orientation vers la production biologique.
- Une viande peu chère et des atouts nutrition-santé.

## Les problématiques de la filière

- La capacité de la filière à faire face à la volatilité du prix des céréales.
- Le renouvellement et la rénovation du parc de bâtiments.
- L'attractivité du métier pour attirer de nouveaux éleveurs.
- La volonté des financeurs d'accompagner la filière.
- L'évolution des réglementations sanitaires.
- L'évolution des cahiers des charges (Label Rouge, bio).
- L'aboutissement européen des dossiers IGP Poulet, Poularde et Chapon du Périgord.
- L'innovation produits (frais et ultra frais).

# La réglementation

Selon la taille de l'élevage, les exploitations relèvent soit du Règlement Sanitaire Départemental (RSD), soit du régime des installations classées (Déclaration ou Autorisation).

Selon la localisation géographique elles peuvent être soumises à des directives spécifiques (NATURA 2000, directive Nitrates...).

# Les aides aux producteurs

Pour les actions concernées : environnement, références, IGP, appui technique, rénovation des bâtiments et aménagements sanitaires, les différents financeurs sont l'Union européenne, FranceAgriMer, le Conseil régional d'Aquitaine et le Conseil départemental de la Dordogne.

# Les actions Chambre d'agriculture

- Recueil et diffusion de références
- Appui technique en production
- Accompagnement de projets
- Réalisation de diagnostics d'exploitation (AREA, PMBE, biosécurité, paquet hygiène...)
- Animation de la filière
- Formation (production, transformation, environnement, biosécurité, paquet hygiène...)
- Réalisation audit filière
- Gestion des dossiers d'aides financières (plan départemental, AREA, transformation à la ferme)
- Accompagnement démarche IGP

Cette plaquette est réalisée grâce au concours financier :



Boulevard des Saveurs - Cré@Vallée Nord  
COULOUNIEUX CHAMIERES  
Adresse postale :  
CS 10250 24060 - PERIGUEUX CEDEX 9  
www.dordogne.chambagri.fr  
Contact : 05 53 45 47 50

