

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

Élevées 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 **4 800 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.

un abattage maîtrisé pour une plus grande qualité

Après 81 jours d'élevage minimum, les poulets de chair bio sont envoyés vers l'un des 4 abattoirs de la filière. L'enlèvement des poulets se déroule toujours de nuit au sein des exploitations en vue de les effrayer le moins possible.

des qualités organoleptiques incomparables

Forts 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 2016

EN AUVERGNE, CÉRÉALES ET SOJA BIO 100% FRANÇAIS POUR LA FILIÈRE AVICOLE BIO

déjà soumise à un cahier des charges strict et précis concernant les conditions d'élevage et d'abattage de ses volailles, la filière avicole auvergnate bio va encore plus loin. Dans un souci permanent d'offrir aux consommateurs une qualité remarquable et une traçabilité totale des intrants, elle garantit désormais une alimentation à base de céréales et soja cultivés sur le territoire français. En effet, l'ensemble des céréales (maïs, blé et orge) et le soja qui composent l'alimentation des volailles de chair bio en Auvergne proviennent désormais uniquement de France. un véritable acte citoyen pour la filière avicole auvergnate bio qui souhaite avant-tout faire travailler les producteurs locaux !



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 4 800 poulets/bâtiment (lot de 4 000 poulets en Auvergne)	jusqu'à 23 poulets/m ² (directive bien-être)
alimentation	95 % en bio • non OGM	pas d'exigence
Âge d'abattage	81 jours minimum (requis pour l'appellation volaille fermière bio)	Aucune exigence (moyenne observée entre 35 et 40 jours)

un aliment pour volailles en Agriculture biologique (AB) est composé majoritairement de céréales, essentiellement de blé, de maïs et d'orge bio. En complément, on trouve des oléagineux (colza et tournesol), de l'huile végétale, des minéraux et des vitamines. Pour garantir aux volailles un apport en protéines et en matières grasses nécessaires à leur croissance, la ration alimentaire est complétée avec du soja bio. Jusqu'à présent, le soja utilisé dans l'alimentation des volailles bio était soumis à l'importation, en provenance de pays émergents comme l'Amérique du sud, l'Inde ou encore la Chine, du fait de l'insuffisance de la production française. Une problématique pour la filière avicole bio en Auvergne qui ne pouvait dès lors maîtriser ni la disponibilité en matière première, ni les approvisionnements et qui, de ce fait, était soumise aux orientations des pays exportateurs et aux fluctuations tarifaires.

La diminution de cette dépendance est donc aujourd'hui un enjeu majeur pour ceux qui souhaitent réorienter l'agriculture. D'autant qu'avec du soja français, il n'y a aucun risque de contamination croisée puisque la production française est exclusivement non OGM, l'état français interdisant la mise en culture de graines de soja GM. Dans ce contexte, la filière avicole auvergnate bio s'est engagée au développement d'une agriculture durable et autonome sur son territoire en produisant ses céréales et son propre soja.



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/volailliesfermieresauvergne



CÉRÉALES ET SOJA 100 % FRANÇAIS, UNE GAGEURE POUR LA FILIÈRE AVICOLE BIO EN AUVERGNE

depuis plusieurs années, les acteurs de la filière s'interrogeaient sur la possibilité d'alimenter les volailles avec des céréales et du soja 100 % français. comme l'explique marc saulnier, directeur de l'abattoir Arrivé Auvergne: «**depuis de nombreuses années, nous mettons tout en œuvre pour garantir aux consommateurs un produit en tout point irréprochable, que ce soit gustativement, bien sûr, mais aussi en termes de bien-être animal (faible densité dans les bâtiments, accès à un parcours extérieur, herbeux et ombragé, utilisation de la phytothérapie ou de l'homéopathie en prophylaxie animale, durée minimale d'élevage avant abattage...).** du côté de l'alimentation, nous pensions qu'il y avait encore quelque chose à faire pour garantir l'origine des céréales et du soja dans l'alimentation des volailles bio ».

«**d'autant que cette garantie est un vrai «plus» vis-à-vis des consommateurs. c'est un gage de qualité, ça rassure le consommateur et ça permet une plus grande transparence**» souligne Yannick Sol, directeur d'André volailles, abattoir 100% casher positionné sur le marché du bio depuis maintenant 3 ans.

CETTE RECHERCHE D'UNE PLUS GRANDE INDÉPENDANCE PROTÉIQUE S'INSCRIT DONC POUR LA FILIÈRE AVICOLE BIO EN AUVERGNE DANS L'OBJECTIF DE PROMOUVOIR UNE AGRICULTURE PLUS AUTONOME EN INTRANTS ET DONC MOINS CONSOMMATRICE DE CARBONE FOSSILE.

PAR AILLEURS, EN S'APPROVISIONNANT AUPRÈS DE PRODUCTEURS FRANÇAIS, LA FILIÈRE PEUT DÉSORMAIS MAÎTRISER COÛTS, VOLUMES ET QUALITÉ DE LA PRODUCTION, TOUT EN RÉPONDANT À LA TENDANCE « LOCAVORE ».



pour Eric Aubry, directeur de Force centre «**cette volonté répond à une demande de plus en plus forte des consommateurs: consommer local et de qualité! Les consommateurs actuels sont devenus très exigeants quant aux conditions d'élevage et à l'alimentation. En nous affranchissant de l'importation de soja, nous satisfaisons un peu plus leurs souhaits. Par ailleurs, cela nous permet d'encourager la création de nouvelles filières céréalières en France. N'oublions pas que la décision de stopper les importations étaient un gros enjeu pour nous. Il n'y a aucune alternative fiable et stable actuellement pour remplacer le soja dans l'alimentation animale. nous devons donc être en mesure de maintenir en permanence les volumes et les approvisionnements tout en assurant une certaine rentabilité auprès des agriculteurs français.**»

DU SOJA BIO ET FRANÇAIS !

centre bio, un des leaders du bio en France, vient de lancer un vaste programme encourageant la culture du soja bio en France. Aujourd'hui, 500 à 600 tonnes de soja bio sont produits chaque année sur le territoire français.

La production de soja en France se partage actuellement entre deux régions de France : le sud-ouest et l'Est (de Rhône-Alpes à l'Alsace). en dehors de ces bassins traditionnels, de nouvelles zones de production pourraient se développer comme en Auvergne par exemple.

En France, le soja bio (¼ des surfaces) est valorisé à 30% en

alimentation animale (le reste en alimentation humaine).

thivat bio, fabricant d'aliments bio pour la filière avicole bio en Auvergne, s'approvisionne donc depuis fin 2015 en graine de soja bio auprès de coopératives céréalières françaises. pour cela, il a fallu que la société fasse d'importants investissements machines comme le souligne Jean-Louis Blanc, directeur, «**La valeur nutritive et la digestibilité des protéines de la graine de soja cru sont relativement faibles. pour améliorer ses qualités nutritionnelles et digestives, il est**

nécessaire d'extruder la graine c'est-à-dire soumettre le soja à un traitement thermique préalable. grâce à ce système, on obtient une graine riche en protéine et matière grasse intéressants d'un point de vue nutritionnel dans l'alimentation des poulets de chair bio».

un investissement matériel à hauteur de 500000€ a été réalisé ces dernières années pour être effectif fin 2015.

une belle initiative pour maintenir une agriculture de qualité sur le territoire français!



nécessaire d'extruder la graine c'est-à-dire soumettre le soja à un traitement thermique préalable. grâce à ce système, on obtient une graine riche en protéine et matière grasse intéressants d'un point de vue nutritionnel dans l'alimentation des poulets de chair bio



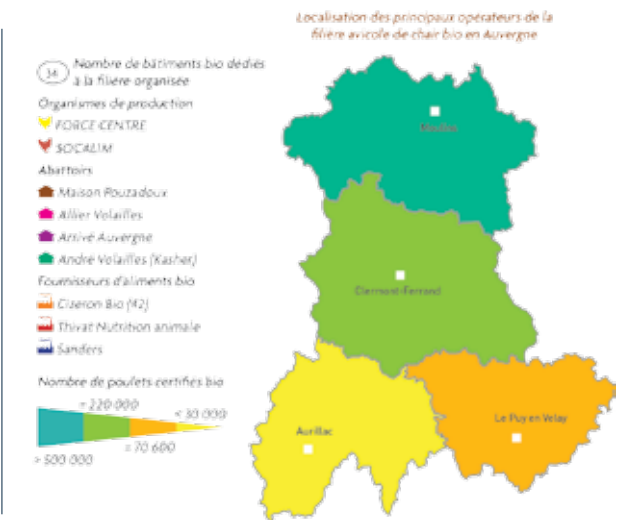
POINT DE SITUATION SUR LA PRODUCTION DES POULETS DE CHAIR BIO

pour le total de l'année 2015, les mises en place de poulets bio en Auvergne ont légèrement progressé (+3,99% vs 2014).

Ainsi, **1098715 poulets de chair bio** (Jaune et blanc) ont été mis en place dans 50 exploitations:
- **564920 poulets blancs**
- **533795 poulets jaunes**

L'élevage de poulets de chair bio en filière organisée, hors vente directe, est organisé par **Force centre**.

Les volailles sont placées chez **50 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**: **Allier volailles** (Escurolles), **André volailles** (abattoir casher à Combronde), **Arrivé Auvergne** (Saint-Germain-des-Fossés) et **Maison Pouzadoux** (Monteignet-sur-l'Andelot).



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%).



ZOOM SUR FORCE CENTRE

créée en 1997, Force centre fait partie du groupe Thivat, lui-même filiale d'Axereal, première coopérative céréalière française, collectant 5 millions de tonnes de grains auprès de ses 13 000 adhérents sur le principal bassin de production de la grande région centre allant du sud de Paris jusqu'au nord de l'Auvergne.

sous la direction d'Eric Aubry, 53 ans, Force centre est le maillon indispensable entre les fabricants d'aliments, le couvoir, les éleveurs et les abattoirs: cet organisme fournit aux éleveurs les poussins à 1 jour et l'alimentation pour la durée de l'élevage (81 jours minimum), organise la production, apporte son soutien aux éleveurs et assure la commercialisation des volailles aux abattoirs.

En 1991, Thivat s'est lancé sur le marché des volailles bio en se spécialisant dans l'alimentation animale bio à Lapeyrouse. marché qui n'a eu de cesse de progresser jusqu'aujourd'hui, Force centre produit 1 million de poulets de chair bio par an soit 20 000 par semaine!