

Conférence au SPACE 2017

Volailles de chair Bio : une filière attractive, les dynamiques de production et de commercialisation

Mardi 12 septembre 2017 – SPACE* – Parc des Expositions Rennes Aéroport

Organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) et Inter Bio Pays de la Loire



Conférence avec, de gauche à droite : Denis Paturel, Marc Pousin, Juliette Protino, Pierre-Luc Pavageau

* SPACE : Salon des Productions Animales Carrefour Européen

Conférence avec : Juliette Protino (SYNALAF) | Marc Pousin (Volailles Bio de l'Ouest) | Pierre-Luc Pavageau (Bodin la Volaille Biologique) | Denis Paturel (IBB) |

Le marché dynamique de la volaille de chair Bio

Depuis les années 2000, la France est le premier producteur de poulets Bio de l'Union européenne avec 9,7 millions de têtes (+15%) en 2016 produites sur 794 fermes (+5%). Le marché français des poulets Bio (90% des volailles Bio) est estimé à 177 millions d'euros avec une croissance de près de 11% par rapport à 2015. En poulet PAC, le poulet Bio représente environ 10% des achats des ménages, et en découpe de poulet, 4% des achats sont Bio. Plusieurs nouvelles tendances de consommation sont à l'œuvre : sans gluten, sans antibiotique, l'origine France, attentes vis-à-vis du bien être animal, plus de viandes blanches ...

Le défi d'une alimentation 100% Bio

L'obligation au 1^{er} janvier 2019 d'une alimentation 100% Bio repose la question de la disponibilité des matières premières protéiques. Plusieurs programmes de recherche ont été menés (Avalim, ProtéAB...), d'autres sont en cours (Séqualibio) pour apporter des réponses concrètes à ce défi. Cette obligation peut avoir pour conséquence une augmentation du coût de l'aliment, pesant sur le coût de production et dont les GMS tiennent encore peu compte, ou une dégradation des performances. L'origine des matières premières et leur traçabilité sont des exigences qui s'ajoutent aux cahiers des charges.

Un cahier des charges : aller au-delà de la réglementation européenne

La problématique pour les groupements de producteurs est de sécuriser leur approvisionnement avec une origine 100% française si c'est possible. En ce sens, les filières organisées tendent donc à construire un modèle de développement qui va au-delà du cahier des charges européen pour éviter que l'application française du cahier des charges Bio soit moins contraignante que le Label Rouge. (cf. poulets allemands Bio élevés en 55 jours).

Pour Marc Pousin de Volailles Bio de l'Ouest « nous devons respecter les fondamentaux de la Bio, alimentation 100% Bio, lien au sol au moins pour l'épandage, le refus de la mixité... » pour garantir un produit de qualité aux consommateurs. Un socle commun français pourrait donc être défendu par les acteurs français de la filière. Les deux organisations de producteurs proposent ainsi des poulets abattus de 81 jours à près de 91 jours et misent sur la qualité. En effet, pour Pierre-Luc Pavageau (Bodin Volaille Biologique) « il faut être mieux disant que l'Union Européenne ».

L'équilibre matière à travailler pour garantir de la valeur ajoutée

Un des enjeux du développement de la filière volaille de chair Bio demeure la recherche de l'équilibre matière. La difficulté à fournir uniquement des cuisses ou des filets peut être surmontée en proposant des produits élaborés car comme le rappelle Marc Pousin « le poulet entier, c'est le repas du week-end ». La restauration hors foyer est également une piste à creuser. Juliette Protino (Synalaf) suggère de proposer le poulet entier prédécoupé pour limiter le temps de découpe aux cuisines centrales.

Quelles opportunités de conversion pour de nouveaux éleveurs ?

Les groupements sont ouverts sur l'entrée de nouveaux éleveurs car la demande est bien présente mais les projets sont conditionnés à l'existence d'outils de transformation de proximité (abattoir, atelier de découpe). La problématique logistique est à prendre en considération pour éviter de faire voyager les animaux. Les deux groupements rappellent qu'il est indispensable de se faire accompagner par les GAB, les chambres d'agriculture ou les coopératives pour avoir des projets réfléchis.



Votre contact à Initiative Bio Bretagne :

Goulven OILLIC

Coordinateur Filières, Restauration Collective

Tél. : 02 99 54 03 50 – goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord d'Initiative Bio Bretagne :

contact@interbiobretagne.asso.fr



Avec le soutien de



INITIATIVE BIO BRETAGNE

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

2, Square René Cassin | Immeuble Les Galaxies | 35700 RENNES

Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06

contact@bio-bretagne-ibb.fr

www.bio-bretagne-ibb.fr