



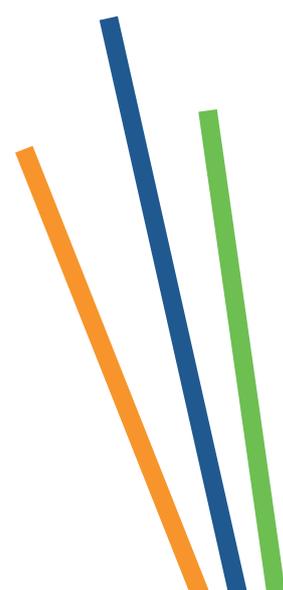
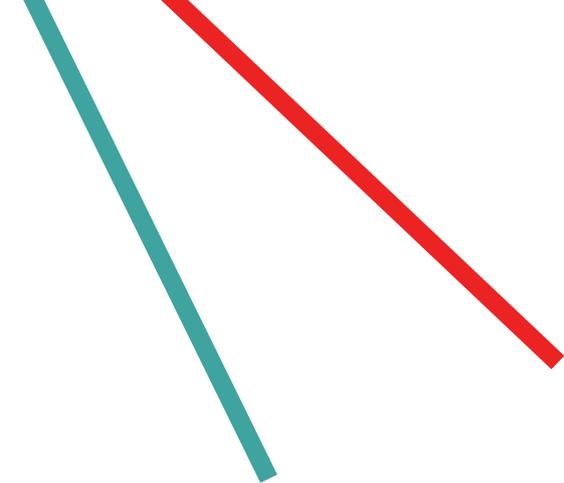
ANVOL
INTERPROFESSION VOLAILLE DE CHAIR

Rapport d'activités



2019





SOMMAIRE

RAPPORT D'ACTIVITÉS

- P. 4** ÉDITO
- P. 5** DATES-CLÉS 2019
- P. 6** ORGANISATION DE L'INTERPROFESSION
- P. 8** ACTUALITES NATIONALES
- P. 16** ECONOMIE DE LA FILIÈRE
- P. 25** ENJEUX INTERNATIONAUX
- P. 28** RÉGLEMENTAIRES
- P. 32** SANITAIRE
- P. 36** ÉTUDES ET RECHERCHES
- P. 42** COMMUNICATION

CHIFFRES CLÉS

- P. 56** CHIFFRES CLÉS
- P. 58** PRODUCTION MONDIALE
- P. 59** PROSPECTIVE

FOCUS PAR ESPÈCES

- P. 64** LE POULET 
- P. 80** LA DINDE 
- P. 96** LE CANARD A RÔTIR 
- P. 112** LA PINTADE 
- P. 120** LE SYNALAF 

Édition : CIDEF 3 allée Ermengarde d'Anjou 35000 RENNES (mars 2019)

Conception graphique : Agence Human www.agence-human.com

Photos et illustrations : CIDEF, CIPC, CIP, CICAR, SYNALAF, ATM Avicole, Freepik, Sucré Salé, lesillon.info, Shutterstock, Pixabay, Unsplash

Impression : Média Graphic

ÉDITO

REPONDRE À TOUTES LES ATTENTES DU MARCHÉ FRANÇAIS

En 2019, la volaille a confirmé son succès en France : c'est la viande qui a connu la plus forte croissance du marché avec une progression de 3% des volumes de ventes de poulet par rapport à 2018.

Malgré cette note positive, les professionnels de la filière française réunis au sein d'ANVOL, sont toujours confrontés à deux enjeux :

- Contrer le développement des importations, puisque 45 % des poulets aujourd'hui consommés en France sont importés
- Répondre aux attentes sociétales et aux préoccupations croissantes des citoyens pour le bien-être animal.

Pour répondre à ce double objectif, la filière a investi 600 millions d'euros sur les deux dernières années dans les bâtiments d'élevages, dans les couvoirs et dans les outils de transformation. Toutefois, les investissements dans les bâtiments d'élevage restent inférieurs de moitié aux objectifs du plan de filière. Aussi, la rénovation des bâtiments doit être poursuivie avec l'aide des régions.

Deux autres mesures doivent être prises par les pouvoirs publics pour permettre à la filière de reprendre des parts de marché sur l'import :

- Refuser tout nouvel accord international qui permettrait l'importation de poulets vers l'Union Européenne
- Rendre obligatoire l'étiquetage de l'origine des viandes dans toutes les occasions de consommations (achat ou restauration hors domicile) que la viande soit transformée ou pas.

En tout début d'année 2020, la filière a lancé un plan d'action volontaire le « Pacte Ambition Anvol 2025 », avec des objectifs précis à atteindre d'ici 5 ans pour valoriser l'excellence française. Ce plan vise notamment à :

- répondre à tous les besoins des consommateurs, grâce à la diversité des modes de production français qu'ils soient standard ou sous démarche de qualité,
- permettre un accès à la lumière naturelle pour 50 % des volailles françaises
- déployer deux applications, l'une pour un audit complet des élevages (EVA) et l'autre concentrée sur le bien-être animal (EBENE)
- poursuivre la diminution de l'utilisation des antibiotiques
- maintenir des exploitations à taille humaine

Avec une hausse de la consommation de près de 15 % en 5 ans, la volaille tire largement son épingle du jeu dans le difficile contexte que connaît aujourd'hui le marché des produits carnés. A nous de valoriser nos savoir-faire et à le faire savoir afin de promouvoir notre production de Volaille Française !

Jean-Michel SCHAEFFER, Président d'ANVOL

Patrick JOFFRE, Président du CICAR

Patrick PAGEARD, Président du CIDEF

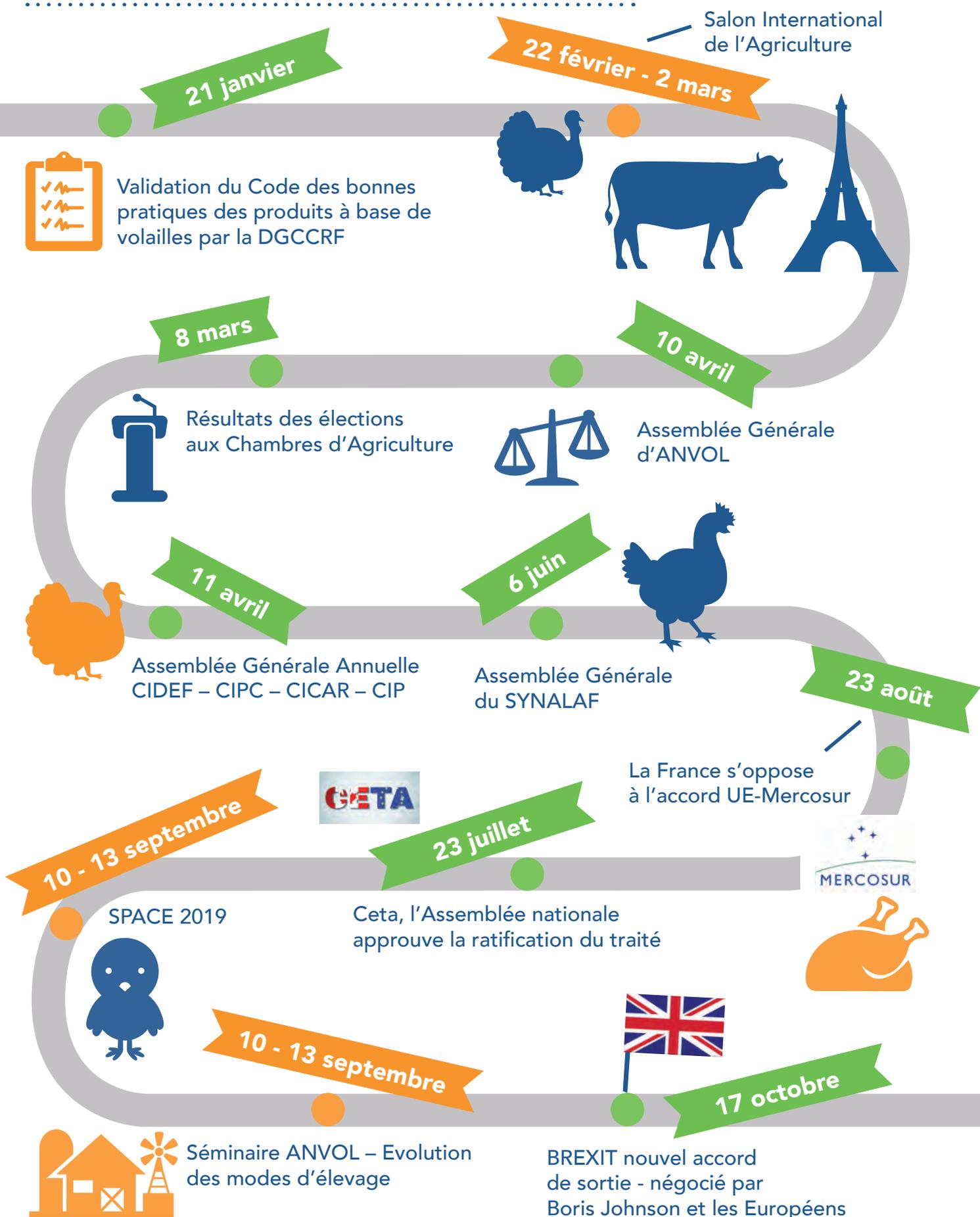
Jean-Louis ZWICK, Président du CIP

Jean-Yves MENARD, Président du CIPC

Eric CACHAN, Président du SYNALAF

Tous ces objectifs restent d'actualité malgré la crise COVID 19 qui va bousculer l'économie de notre pays et de notre filière. Il est trop tôt pour tirer des conclusions sur l'impact précis de cette crise mais nous constatons d'ores et déjà que les filières tournées vers la restauration hors domicile souffrent énormément. La solidarité au sein de la filière volaille doit jouer pour éviter que des productions traditionnelles, fleurons de notre gastronomie, ne disparaissent.

DATES CLÉS 2019



ORGANISATION DE L'INTERPROFESSION

ANVOL



INTERPROFESSION VOLAILLE DE CHAIR

L'Association Nationale interprofessionnelle de la VOLaille de chair, ANVOL, a été créée le 18 avril 2018. Elle réunit sous une même égide l'ensemble des comités interprofessionnels existants (CIDEF, CIPC, CICAR et CIP) et le SYNALAF. Reconnue par arrêté ministériel le 3 septembre 2018, ANVOL regroupe tous les maillons de la filière de l'amont à l'aval, depuis l'accoupage jusqu'à la distribution et la restauration, en passant par l'élevage et l'alimentation des animaux

LE CICAR



Porte-parole de la filière du Canard à Rôtir, le CICAR, Comité Interprofessionnel du Canard à Rôtir a été créé par les différentes familles de la filière du Canard en 2005. Il réunit les organisations de

production, fabricants d'aliments, accoueurs et abatteurs/découpeurs impliquées dans l'élevage et la transformation des Canards à Rôtir.

LE CIDEF



Le CIDEF, Comité Interprofessionnel de la Dinde Française est né en 1974 d'un accord entre les quatre grands partenaires de la filière dinde : la sélection et l'accoupage, la nutrition animale, les élevages et les abattoirs et les ateliers de découpe.

LE CIP



Le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) a été créé en juin 1987. Chacun des 4 maillons (Sélectionneurs-Accoueurs ; Eleveurs ; Fabricants d'aliments, Abatteurs – transformateurs et distributeurs) est représenté par son/ses organisations professionnelles les plus représentatives.

LE CIPC



Le Comité Interprofessionnel du Poulet de Chair – CIPC – est une association créée en 2008 qui regroupe les fédérations professionnelles de la filière française de production du poulet de chair (la sélection et l'accoupage, la nutrition animale, les élevages, les abattoirs et les ateliers de découpe).

LE SYNALAF



Le SYNALAF (Syndicat National des Labels Avicoles de France) a été créé en 1967 et représente les organisations régionales de production de volailles fermières et d'œufs Label Rouge et biologiques. Ses adhérents en production Label Rouge sont les ODG (organismes de défense et de gestion) détenteurs des cahiers des charges Label Rouge et les opérateurs en direct en production BIO, (OP, centres de conditionnement, abattoirs).



PRÉSIDENT

Collège Producteur

Jean Michel SCHAEFFER (CFA)



SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Membre spécial

Eric CACHAN (SYNALAF)



VICE-PRÉSIDENT

Collège Abattoir

Gilles HUTTEPAIN (FIA)



TRÉSORIER

CIPC

Jean Yves MENARD (CIPC)

MEMBRES DU BUREAU :



CIDEF

Patrick PAGEARD (CIDEF)



CICAR

Patrick JOFFRE (CICAR)



CIP

Jean Louis ZWICK (CIP)



Collège Accouveur

Dominique PERROT (SNA)



Collège Nutrition Animale

Ludovic MICHEL (SNIA)



C. Organisation de Production

Luc DESBUQUOIS
(COOP de FR.)



Collège Distribution

Serge Larmagna (FCD)

ACTUALITES NATIONALES



PLAN DE FILIERE : LES PROFESSIONNELS ENREGISTRENT LEURS PREMIERES AVANCEES

+ 2,7 MILLIARDS D'EUROS D'INVESTISSEMENTS NÉCESSAIRES SUR 5 ANS POUR DÉVELOPPER LA FILIERE

Pour remplir les objectifs qu'elle s'est fixée dans son Plan de Filière déposé auprès des Pouvoirs publics en 2017, la filière avait évalué le besoin en investissements à 2,7 milliards d'euros sur 5 ans :

- 2,3 milliards pour créer ou rénover des poulaillers
- 60 millions pour moderniser les couvoirs
- 300 millions dans les outils d'abattage



+ 630 MILLIONS D'EUROS INVESTIS EN 2 ANS

En 2 ans la filière a investi :

- 200 millions d'euros dans les bâtiments d'élevage
- 30 millions d'euros dans l'accoupage
- 400 millions d'euros dans les abattoirs

De fait, si les investissements dans les outils de transformation ont été très dynamiques, les investissements opérés dans les bâtiments d'élevage ont été très inférieurs aux besoins (100 millions par an contre 450 prévus !). Seul un renforcement des aides à la rénovation et à la construction de bâtiments d'élevage dans les régions permettrait d'accélérer cette transition.

+20% DE VOLAILLES BIO ENTRE 2017 ET 2018

La filière Volaille Française a pour ambition d'augmenter de 50% ses volumes en Bio et de 15% en Label Rouge d'ici 2022. Pour le mode d'élevage bio, il s'agit de passer, en 5 ans, de 10 millions de volailles à 15 millions annuels et d'encourager la contractualisation amont pour développer les productions végétales biologiques.

- Entre 2018 et 2019, le nombre de volailles élevées en bio a progressé de 20%, passant de 12,6 millions à 14,2 millions.

Concernant les volailles élevées en Label Rouge, une augmentation de la production de 15% signifie un passage de 132 millions à 152 millions de volailles élevées sur un an suivant le cahier des charges de cette démarche de qualité.

- Entre 2018 et 2019, le nombre de volailles élevées en Label Rouge est resté stable (130,4 millions de volailles). Pour réussir à relever son défi d'atteindre 152 millions de volailles en Label Rouge, la filière doit pouvoir compter sur la mise en avant de ses produits en rayon. Une condition mise à mal par la limitation des promotions de la loi Egalim.

RECONQUÊTE DE 10 % DE PARTS DE MARCHÉ SUR LES IMPORTATIONS : DE LOURDS INVESTISSEMENTS NÉCESSAIRES

La filière s'est fixée pour objectif de reconquérir chaque année 1 point de part de marché sur les volumes importés en volaille standard pour arriver à 10% d'ici 2027.

L'objectif est de gagner en compétitivité sur le segment des découpes (filets, cuisses) destinées au marché d'entrée de gamme, à la restauration et à l'industrie. Ces marchés en croissance ont en effet été préemptés par les pays voisins.

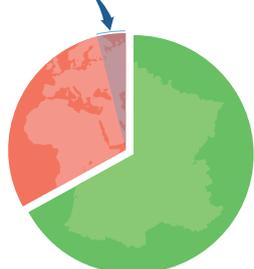
- Malgré les investissements de la filière pour construire ou rénover des bâtiments d'exploitation et des abattoirs, créer des filières spécifiques pour répondre aux attentes du marché, la progression de la consommation en France est toujours assurée par les importations. En 2018, 45 % du poulet consommé en France était issu d'importations (Source : SSP).

2,7 MILLIARDS D'EUROS POUR DÉVELOPPER LA FILIÈRE FRANÇAISE DE VOLLAILLES DE CHAIR

Objectifs chiffrés :

Sur 10 ans :

-1% de volaille standard importée par an



D'ici 5 ans



+ 50 %
de volaille bio



+ 50 %
de volaille Label Rouge

Source : ANVOL 2020

100 % DES ÉLEVEURS FORMÉS À LA BIOSÉCURITÉ

La filière Volaille Française a mis en place des mesures de biosécurité depuis de nombreuses années dans le cadre de la lutte contre les salmonelles. Les deux épisodes successifs d'influenza aviaire de 2015/2016 et 2016/2017 l'ont amenée à améliorer son organisation et renforcer ses mesures, dont la création d'une cellule de coordination réunissant les filières volailles de chair, pondeuses, palmipèdes gras et gibiers, des formations, des guides, des outils d'évaluation et de contrôle (application mobile EVA - Évaluation des élevages de volaille).

- Tous les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène sont finalisés et 100 % des éleveurs ont suivi une formation dans le domaine. Par ailleurs, la branche professionnelle des abattoirs prépare un kit de formation spécifique à l'activité et des travaux de recherche sont actuellement menés pour une meilleure utilisation des biocides.



➤ POURSUITE DE LA RÉDUCTION DE L'UTILISATION DES ANTIBIOTIQUES

Entre 2011 et 2017, l'exposition de la Volaille Française aux antibiotiques a diminué de 50%. Cette baisse drastique résulte d'une modification des pratiques de tous les acteurs de la filière et d'un travail de sensibilisation de tous les maillons.

- De 2017 à 2018, les éleveurs ont à nouveau baissé leur utilisation des antibiotiques de 5% supplémentaire. En 7 ans, leur utilisation a ainsi diminué de 55%. Pour continuer à progresser, ANVOL a mis en place en 2019 un observatoire interprofessionnel en lien avec l'ITAVI pour suivre leur utilisation selon les espèces de volailles.

➤ INTÉGRATION DE NOUVEAUX OUTILS D'AUDITS CHEZ LES ÉLEVEURS

La filière a récemment adopté deux nouvelles applications mobiles afin de permettre aux organisations de production d'évaluer et d'accompagner les éleveurs dans l'amélioration de leurs pratiques au quotidien : EVA et EBENE.



La première application, nommée EVA, permet d'effectuer un audit complet de l'élevage en matière de bien-être animal, de préservation de l'environnement, de biosécurité, de droit du travail, ... et de déterminer les points d'amélioration. Cette démarche est une certification sous accréditation COFRAC (contrôle par un organisme indépendant).

- Aujourd'hui 80 % des éleveurs de volailles de chair français ont intégré la démarche.



La deuxième application, nommée EBENE, se concentre sur le bien-être animal. Elle s'inspire de plusieurs protocoles scientifiques d'évaluation du bien-être animal mondialement reconnus comme Welfare Quality® et AWIN. Pour concevoir EBENE, ces méthodes ont été adaptées en étroite collaboration avec des scientifiques, des professionnels de l'élevage ainsi que des ONG œuvrant pour la protection animale : Welfarm et CIWF. Les critères d'évaluation d'EBENE sont ainsi basés sur les 5 libertés de l'animal définies par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale : liberté physiologique, liberté sanitaire, liberté environnementale, liberté psychologique et liberté comportementale. Les résultats de l'évaluation sont visibles immédiatement sur un radar et l'éleveur se voit préconiser, si besoin, des mesures d'amélioration directement sur son smartphone.

- l'application EBENE est en cours de déploiement au sein de la filière.



« PACTE AMBITION ANVOL 2025 » : 5 ANS POUR VALORISER L'EXCELLENCE FRANCAISE

La filière française franchit aujourd'hui un nouveau cap pour valoriser son excellence et lutter contre les importations à bas coûts. Elle se distingue en effet de ses voisines en proposant des élevages à taille humaine, une qualité sanitaire exemplaire, des engagements concrets en matière de bien-être animal, une large diversité d'espèces, plusieurs modes de production, dont 20 % de plein air, contre 5 % maximum dans les autres pays européens. Pour maintenir son modèle unique en son genre, la filière a aujourd'hui décidé d'aller au-delà de son Plan de Filière. Il s'agit de répondre aux attentes des consommateurs-citoyens en prenant des engagements volontaires à travers 6 objectifs précis à atteindre d'ici 5 ans. Ce nouveau plan d'action, baptisé « Pacte Ambition Anvol 2025 », vise à :

1. Répondre à toutes les attentes de tous les circuits en proposant des volailles standards ou sous démarche qualité (Label Rouge, bio, CCP - Certification de Conformité Produit - et peut-être bientôt ECC - European Chicken Commitment) selon les besoins de la consommation à domicile et de la RHD.

2. Un accès à la lumière naturelle pour 50 % des volailles : 20 % élevées dans des systèmes avec parcours extérieurs et 30 % dans des poulaillers équipés de fenêtres.

3. 100 % des élevages engagés dans l'amélioration des bonnes pratiques : déploiement de deux applications, l'une pour un audit complet des élevages (EVA) et l'autre concentrée sur le bien-être animal (EBENE).

4. Zéro déforestation pour une alimentation sûre et durable : participation des entreprises de nutrition animale à la plateforme DURALIM pour développer les approvisionnements en matières premières françaises (80 % aujourd'hui) et augmenter leur concentration protéique.

5. -60 % d'antibiotiques en 15 ans : poursuite de la diminution de l'utilisation des antibiotiques avec un objectif de -5 % de réduction supplémentaire d'ici 2025 pour atteindre -60 % vs 2011.

6. Maintien des exploitations à taille humaine : il s'agit de maintenir la dimension familiale des élevages, composés en moyenne de 2 poulaillers pour un total de 40 000 volailles, tandis que ce nombre atteint plus de 60 000 volailles dans les autres pays européens et jusqu'à 1 million dans des pays comme le Brésil ou l'Ukraine.



Pacte ambition ANVOL 2025

La filière française des volailles de chair s'engage
en 6 objectifs précis

1 Toutes les attentes du marché couvertes



2 Accès à la lumière naturelle pour 50 % des volailles de chair



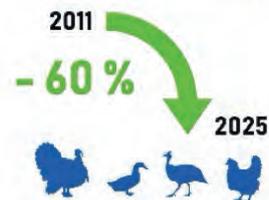
3 100 % des élevages audités sur leurs bonnes pratiques



4 Une alimentation 100 % durable avec zéro déforestation



5 Réduction drastique des antibiotiques



6 Maintien des exploitations à taille humaine 1 éleveur pour 2 poulaillers



REFLEXIONS STRATÉGIQUES SUR L'AVENIR DU LABEL ROUGE

Face aux évolutions de la consommation (type de produits consommés, attentes des consommateurs, émergence de nouvelles tendances) et aux évolutions de la distribution, le SYNALAF a ouvert fin 2018 une réflexion stratégique sur l'avenir du Label Rouge, pour faire en sorte que ce mode de production reste une référence et ne soit pas dépassé par d'autres. Cette réflexion a couvert différents domaines : des règles de production Label Rouge, aux types de produits proposés, et à la communication. Cela a abouti à certaines décisions comme celle de passer au « sans OGM » volontairement depuis le 1er janvier 2020, en attendant que ce soit inscrit dans les conditions de production communes du Label Rouge.

Cette réflexion a été complétée début 2019, suite au développement en France de l'étiquetage sur le bien-être animal porté par l'association AEBEA, et au projet d'étiquetage mêlant mode d'élevage et bien-être du LIT-OUESTEREL. Des discussions pas toujours simples au sein de la famille Label Rouge : certains adhérents du SYNALAF souhaitent que l'ensemble du Label Rouge suive cet étiquetage, considérant que c'est une chance de mieux valoriser le Label Rouge, tandis que d'autres soulignent que le Label Rouge lui-même est déjà porteur de la garantie du haut niveau de bien-être animal et que cela doit mieux être mis en avant.

Cette réflexion a également été bousculée mi-2019 par des discussions sur l'apparition d'une production « free range »/« sortant à l'extérieur » en France. Dans ce contexte, le Conseil d'administration du SYNALAF s'est positionné majoritairement :

- Contre l'évolution du Label Rouge à la baisse (ex : pas de réduction de l'âge), après avoir étudié divers scénarii d'évolution du Label Rouge
- Contre le développement du « free range »/« sortant à l'extérieur » sur le marché français
- Pour l'encadrement en France de la production « free range »/« sortant à l'extérieur » si elle venait à apparaître.

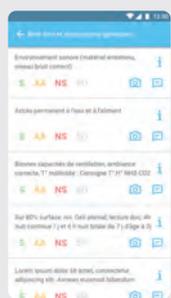


CHARTES D'ELEVAGE CIDEF – CIPC – CICAR : EVA, DEPLOIEMENT DE LA VERSION 4.2

L'ensemble des guides de bonnes pratiques Dinde, Poulet, Canard à rôtir, les grilles d'évaluation et les protocoles de vérification ont été mis à jour le 1er octobre 2018.

EVOLUTION DES MESURES DE BIOSÉCURITÉ

Cette nouvelle version 4.2 tient compte des dernières exigences en matière de biosécurité dans les élevages et répond à l'ensemble des exigences de l'arrêté du 8 février 2016 modifié, relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations de volailles et d'autres oiseaux captifs dans le cadre de la prévention contre l'influenza aviaire.



NOUVEAUX CRITÈRES OBLIGATOIRES (ÉCARTS CRITIQUES)



- 125 points de contrôle
- 10 points recommandés
- 17 points « KO »



- 128 points de contrôle
- 9 points recommandés
- 18 points « KO »



- 130 points de contrôle
- 10 points recommandés
- 17 points « KO »



Regroupés en 5 thématiques :

- Dispositions générales
- Pratiques délevage (dont BEA)
- Maitrise des intrants
- Biosécurité
- Gestion des sortants

MODIFICATION DES RÈGLES DE CALCUL (AA)

La règle de calcul de la conformité a également été revue avec cette nouvelle version. Dorénavant tout point AA (A améliorer) est réduit à 0,5 point. Le niveau de conformité de l'élevage reste par contre fixé à 75%.

UN OUTIL DE REPORTING NATIONAL ET UN DÉDIÉ POUR LES OP

Depuis le 1er octobre, les OP engagées dans la démarche EVA peuvent bénéficier d'un outil de reporting dédié, qui leur permet de se comparer au niveau national, d'évaluer l'ensemble de leurs élevages et de mettre en œuvre des plans d'action ciblés sur les manquements constatés.

PRISE EN COMPTE DE LA MIXITÉ DES ÉLEVAGES

La mixité des élevages est maintenant prise en compte dans le protocole de certification sous accréditation. Un éleveur « mixte » engagé simultanément sur plusieurs chartes, pourra dorénavant, au regard d'une analyse de risque mise en place et suivie au sein de son OP, ne se faire auditer que sur une seule espèce tout en étant conforme sur plusieurs espèces.



ÉLEVAGES STANDARD ET CERTIFIÉ À FIN 2019



EVOLUTIONS ET PERSPECTIVES

EVA a été mis à disposition pour le maillon reproducteurs palmipèdes pour la biosécurité, la pintade a également rejoint le dispositif en 2019. Le lapin devrait la rejoindre en 2020.

L'offre pourrait également être déclinée à la filière plein air pour la biosécurité.

Une réflexion est en cours pour déployer en 2020 une certification unique Volaille de Chair, intégrant les spécifications de chaque espèce. Y serait associé un nouvel espace collaboratif (éleveur, technicien, auditeur) des plans d'actions pour le suivi des audits.

ECONOMIE DE LA FILIERE

LA FILIERE VOLAILLE FRANCAISE EN CHIFFRE :



La volaille française CHIFFRES CLÉS



100 000
emplois directs



dont **34 000**
dans les élevages



28 000 poulaillers



6,8 milliards
d'euros de CA en « sortie abattoir »

Une production caractérisée par la **diversité**

(pintades,
cailles, pigeons)



2%

13%

19%

66%

1 volaille sur 4
produite sous démarche de qualité



Augmentation de la consommation
de volaille en France



2^e viande
consommée en France

Hausse des importations
de poulet en France

25 %
en 2000



45 %
en 2019



TOUJOURS PLUS DE VOLAILLES DANS LES ASSIETTES DES FRANÇAIS

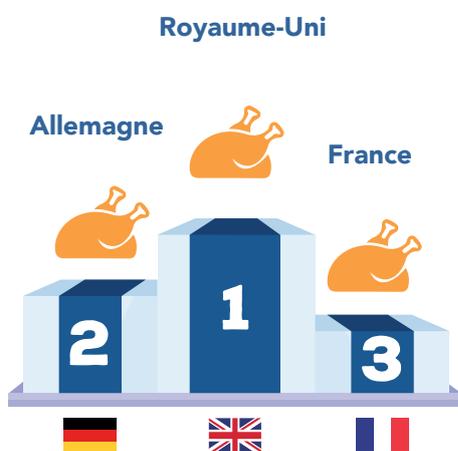
LA VOLAILLE CONFORTE SA PLACE DE N°1 DANS LE MONDE (SOURCE : OCDE / FAO)

La viande de volaille est plébiscitée par les consommateurs du monde entier. En 2017, elle est passée devant la viande de porc au titre de la viande la plus consommée au monde ! Et son développement n'est pas près de s'arrêter : d'après l'OCDE, sa consommation devrait continuer de croître de 1,5 % par an jusqu'en 2027.

LA FRANCE : 3E PAYS CONSOMMATEUR DE VOLAILLES EN EUROPE (SOURCE : ITAVI D'APRÈS EUROSTAT, SSP, DOFRA, MAPAMA, DESTASTIS, ISTAT)

La consommation totale de volaille s'établit en France en 2019 à près de 1,86 million de tonnes, soit 27,8 kg par habitant, équivalent à une fréquence de consommation d'environ deux fois par semaine. La France se place ainsi au 3e rang des pays consommateurs de volaille de l'Union européenne, derrière le Royaume-Uni (2,6 millions de tonnes, soit 40 kg/an/hab) et l'Allemagne (1,9 million de tonnes, soit 23 kg/an/hab).

LA FRANCE : 3^E PAYS CONSOMMATEUR DE VOLAILLE DE L'UNION EUROPÉENNE



Source : Itavi d'après Eurostat, SSP, Dofra, Destastis, Istat

LA VOLAILLE CONTINUE DE GAGNER DU TERRAIN EN FRANCE (SOURCE : ITAVI - SSP)

Sur la deuxième marche du podium des viandes les plus consommées en France, derrière le porc, la volaille tire son épingle du jeu dans le difficile contexte que connaît aujourd'hui le marché des produits carnés.

En un an, de 2018 à 2019, la consommation totale des volailles en France, tous circuits confondus (Restauration Hors Domicile, Grandes et Moyennes Surfaces, circuits spécialisés), a enregistré une croissance de 4% pour atteindre 1,86 million de tonnes.

En 5 ans, la consommation globale a progressé de +15%, marquée par une très nette progression de la Restauration Hors Domicile.

D'après les prévisions de l'ITAVI, la consommation totale de viande de volaille en France devrait s'établir à 27,8 kg par habitant en 2019, soit une hausse de 3,8% par rapport à 2018.

HAUSSE DE LA CONSOMMATION DE LA VIANDE DE VOLAILLE EN FRANCE



Source : Itavi d'après SSP

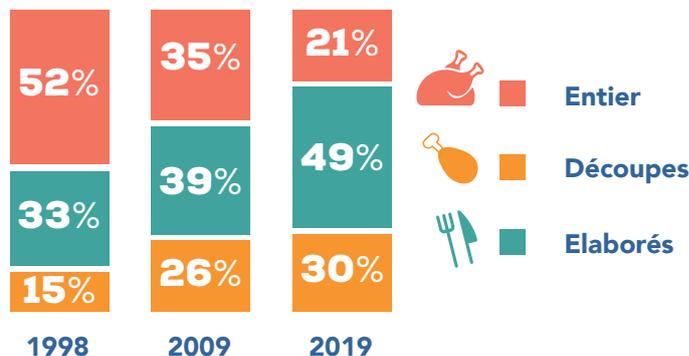
PLUS DE 7 VOLAILLES VENDUES SUR 10 SONT DES POULETS (SOURCE : ITAVI D'APRÈS SSP - 2018)

Le poulet est la viande de volaille qui connaît le plus de succès en France. Plus de 7 volailles commercialisées sur 10 (72%) sont des poulets. La dinde arrive en seconde position ; elle correspond à 16 % des volailles vendues. Le canard occupe la 3e marche du podium avec 10% des volailles vendues en France, devant la pintade (1%).

Succès grandissant des découpes et des produits élaborés en GMS (Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer – CAM. 11 mois 2019)

Autrefois largement majoritaire dans la consommation des ménages, le poulet entier est en recul ces dernières années. Alors qu'il représentait encore 52% des poulets achetés en 1998, il est passé à 35% en 2009 et 21% en 2019. Une diminution qui a largement profité aux découpes de poulet et aux produits élaborés à base de poulet (panés, charcuterie, saucisses, ...). En effet, sur la période 1998-2019, les ventes de découpes sont passées de 33% à 49% et celles des produits élaborés de 15% à 30%.

LES MÉNAGES PRÉFÈRENT DE PLUS EN PLUS LES POULETS DÉCOUPÉS ET PRÉPARATIONS ÉLABORÉES



Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer – CAM. 11 mois 2019

Les poulets Prêt À Cuire (PAC) : les démarches de qualité plébiscitées en GMS (Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer – CAM. 11 mois 2019)

Pour leurs achats de poulets entiers (Prêt À Cuire - PAC), les consommateurs s'orientent vers les produits vendus sous signes de qualité. 77% des poulets vendus pour la consommation à domicile sont en effet des poulets sous démarche qualité en



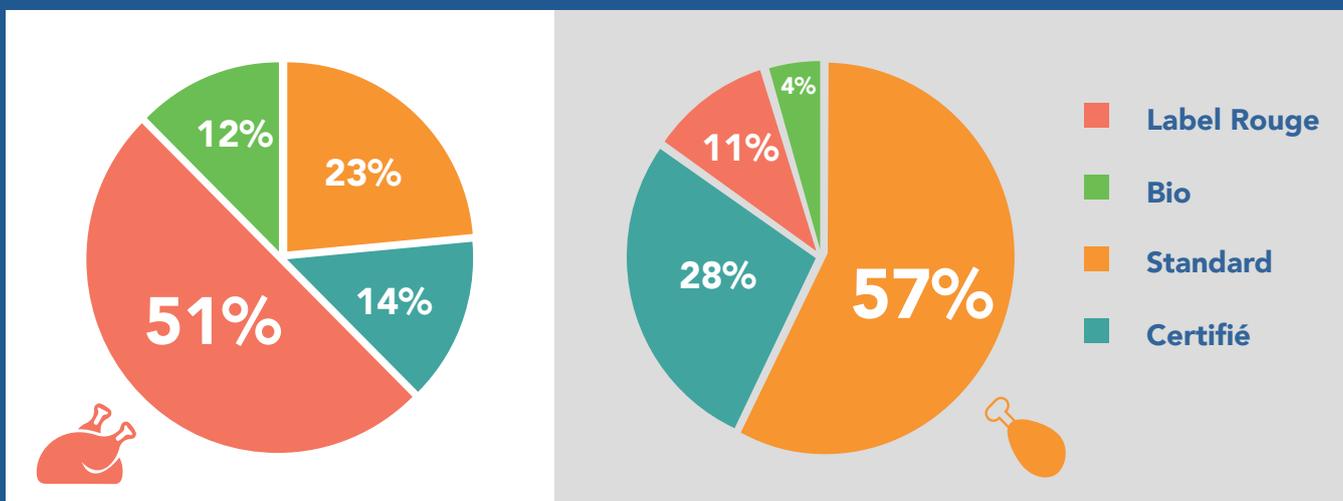
2019. Les ménages choisissent majoritairement du Label Rouge (51%) puis du Certifié (CCP - Certification de conformité de produits – 14%) et du Bio (12%).

Les Découpes : le poulet certifié et les signes de qualité et d'origine se développent en GMS (Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer – CAM. 11 mois 2019)

Pour les découpes, la part du poulet standard tend à diminuer sur 10 ans (passage de 68% à 57%). Une diminution qui a largement profité aux découpes certifiées, passée de 17% à 28% dans le même temps.

77% DES POULETS PRÊT À CUIRE ACHETÉS SOUS DÉMARCHE DE QUALITÉ

L'OFFRE STANDARD PRIVILÉGIÉE DANS LES ACHATS DE DÉCOUPES DE POULET



Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer – CAM. 11 mois 2019



OBSERVATOIRE ECONOMIQUE DE LA PRODUCTION LABEL ROUGE ET BIOLOGIQUE

Depuis plus de 20 ans, le SYNALAF suit les mises en place et les labellisations par espèce de volaille Label Rouge et biologiques en filières organisées. Avec son observatoire économique en ligne développé en 2012, il est possible pour le SYNALAF et ses adhérents de suivre avec précision ces données nationales, très représentatives et mises à jour fréquemment.

En outre, le SYNALAF mène une enquête annuelle auprès des principaux abattoirs de volailles Label Rouge et biologiques en France, permettant d'estimer les volumes exportés, par espèce, par catégorie de produit et par pays.

Toutes ces données économiques, ainsi que des éléments complémentaires sur la production et le marché sont rassemblées chaque année dans le « Bilan économique du SYNALAF relatif aux filières volailles/œufs Label Rouge et Bio ».

Ces outils de suivi de la production sont reconnus et appréciés à la fois par les opérateurs de la filière, mais également par l'administration et les instituts techniques, en particulier les Ministères, FranceAgriMer, l'Agence bio ou encore l'ITAVI, qui peuvent ainsi compléter ou affiner leurs propres observatoires.

ACTUALISATION PERMANENTE D'UN OBSERVATOIRE ECONOMIQUE DE LA FILIERE PINTADE

Depuis sa création, le CIP a mis en place, puis progressivement étoffé un observatoire économique de la filière pintade avec notamment :

- le nombre de reproducteurs commercialisés en France et à l'étranger,
- le nombre de reproducteurs en activité en France,
- le nombre d'œufs à couvrir mis en incubation en France et exportés,
- le nombre de pintadeaux mis en place dans le cadre d'organisations de type Label Rouge

et de pintades labellisées,

- le nombre de chapons de pintade mis en place et labellisés,
- le tonnage d'aliment pour pintade fabriqué,
- le nombre et le tonnage de pintades abattues,
- les échanges extérieurs de pintades en carcasses,
- les achats de pintades par les ménages,
- les performances techniques obtenues en élevage,
- les prix aux différents niveaux de la filière (pintadeaux, aliments, prix de reprise du vif, Min de Rungis, prix au détail...).

Plusieurs de ces indicateurs sont suivis mensuellement, avec une déclinaison régionale pour certains d'entre eux et ce, en collaboration avec différents partenaires (SNA, SSP, SYNALAF, SNIA, COOP DE FRANCE NA, LES DOUANES, Les Chambres d'Agriculture de l'Ouest, Kantar Worldpanel) directement ou via l'ITAVI, ou le cas échéant, via des enquêtes directement réalisées par le CIP auprès des entreprises de la filière. Ces éléments donnent lieu à des synthèses ou notes de conjoncture diffusées régulièrement, notamment via le bulletin bimestriel interne CIP INFO.

BILAN PRODUCTION - CONSOMMATION 2019

JAN. à DEC 2019	VOLAILLE		POULET		DINDE		CANARD MAIGRE ET GRAS	
Production	1754	-1,7%	1 173	-1,0%	326	-3,5%	222	-2,5%
Export viande	468	- 9,1%	347	-8,9%	72	-12,2%	43	-6,2%
Import viande	669	1,5%	597	2,1%	47	-2,0%	21	-4,7%
Conso	1 901	1,9%*	1 373	2,9%	293	-1,0%	206	1,6%
Part de conso	100%		72%		15%		11%	

Source : Agreste

La production française de volaille a regressé en 2019 de l'ordre de 1,7 % (- 100 milliers de tonnes équivalent carcasse environ) par rapport à 2018 alors que la consommation de volaille maintient sa croissance (proche des 2%).

Le poulet reste la viande de volaille la plus produite avec 1 173 milliers de tonnes équivalent carcasses en 2019, loin devant la Dinde (326 milliers de tonnes équivalent carcasse), le Canard maigre et gras (222 milliers de tonnes équivalent carcasses) et la Pintade (32 milliers de tonnes équivalent carcasses).

Le poulet, viande de volaille la plus consommée est également la viande la plus importée. Avec près de 597 milliers de tonnes équivalent carcasses importées en 2019, la part d'import en poulet représente près de 45% de notre consommation nationale. Avec cette croissance continue, demain, 1 poulet sur 2 consommé en France ne sera issu de notre production nationale.

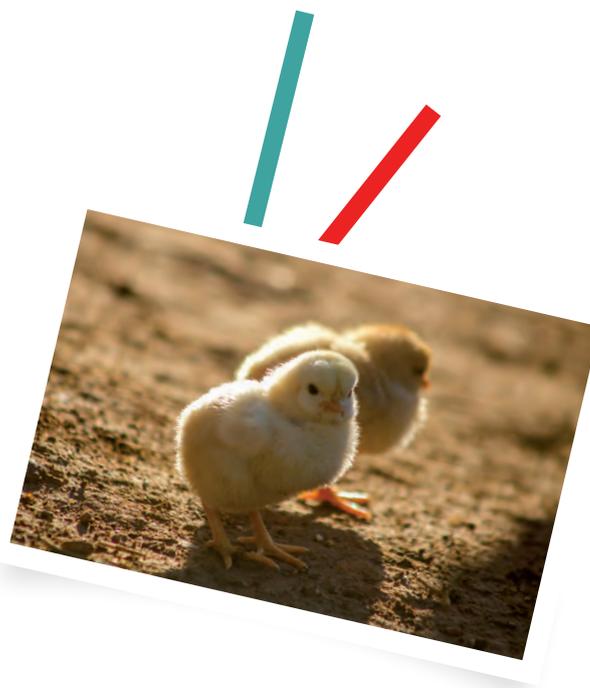
La production et la consommation de Dinde continue de marquer le pas en 2019, même si les mises en place de fin d'année ont été nettement supérieures à l'année dernière. Il faudra attendre 2020 pour confirmer cette tendance à la hausse de fin d'année.

La production de canard maigre et gras en baisse de 2,5% n'est pas représentative de la situation en Canard à rôtir en forte baisse sur cette année 2019. Face à des stocks très importants, la filière a décidé de ralentir fortement ces mises en place qui ont eu pour conséquence de longues périodes de vider sanitaires pour de nombreux éleveurs.



PUBLICATION DU RAPPORT 2019 DE L'OBSERVATOIRE DES PRIX ET DES MARGES

Le rapport 2019 de l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires a récemment été mis en ligne : <https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr>



➤ PRIX À LA CONSOMMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Selon le rapport de l'observatoire, les prix à la consommation des produits alimentaires, enregistrent en 2018 une nouvelle hausse d'un peu plus de 2%, augmentation plus prononcée qu'en 2017. Pour autant, l'indice des prix à la consommation révèle une quasi-stabilité pour les viandes de volaille.

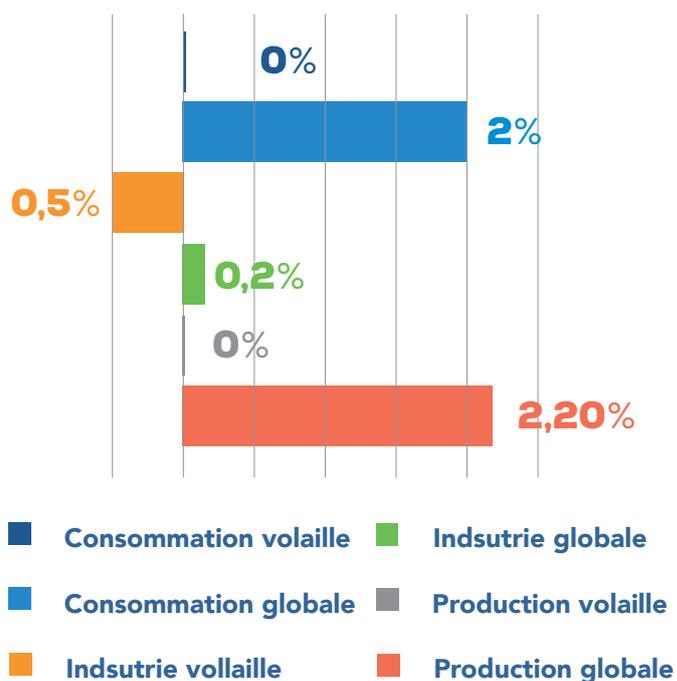
➤ PRIX DES MOYENS DE PRODUCTION

Selon le rapport de l'observatoire, après avoir fortement baissé de 2014 à 2015 puis stagné en 2016, l'année 2018 confirme la progression d'ensemble des prix à la production agricole initiée en 2017, avec une hausse moyenne de 2,2 % par rapport à 2017, sauf en volaille où les prix à la production restent quasiment stables.

➤ PRIX DES PRODUITS DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Selon le rapport de l'observatoire, les prix des produits des industries alimentaires sont quasi stables en 2018 par rapport à 2017 (+ 0,2 % selon l'indice des prix de production de l'industrie alimentaire de l'Insee). Ils baissent en revanche sur les viandes porcines (- 9 % pour les découpes de porc et - 2,2 % pour les jambons en sortie industrie) et sur la viande de volaille (- 0,5 %).

Evolution des prix (en %)

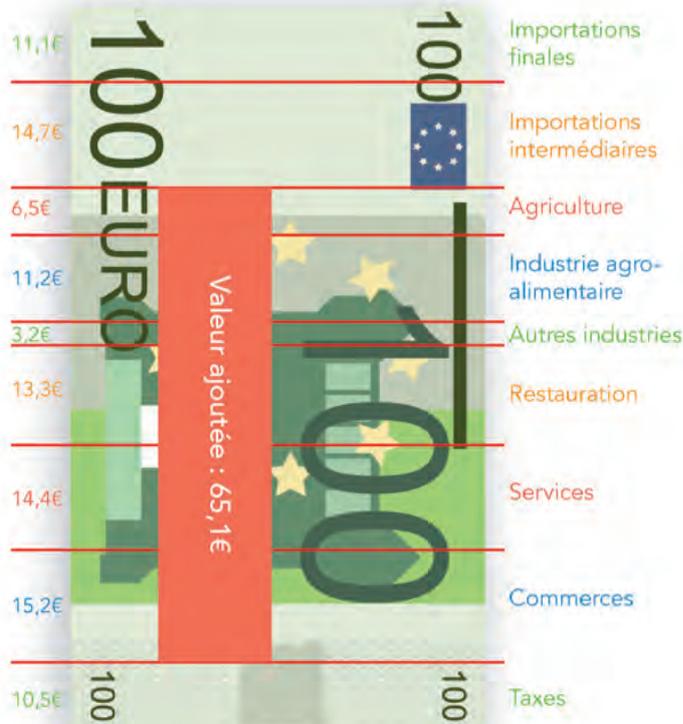


🌱 L'EURO ALIMENTAIRE EN 2015

Sur les 63,7 € de valeur ajoutée (-2,1%) induite par 100 € de consommation alimentaire :

- L'agriculture représente 6,5€ (0%) (soit - de 10% de la valeur ajoutée induite totale),
- Les industries alimentaires : 11,2€ (-5,8%),
- Les autres industries : 3,2€ (0%),
- La restauration : 13,3€ (-2,9%),
- Le reste vient des services (14,4€) (0%) et du commerce inter-entreprises et de détail (15,2€) (-1,3%).

Les importations 25,8€ (+2,8%) et les taxes 10,5€ (+7,1%) complètent ces 100€.

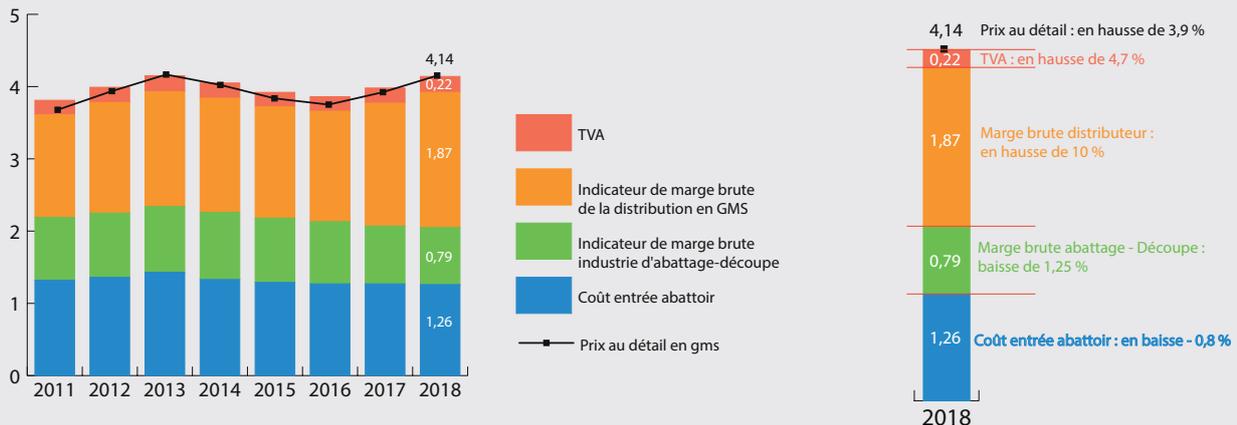


COMPOSITION DU PRIX MOYEN ANNUEL AU DÉTAIL EN GMS DU POULET ENTIER PAC « STANDARD »

En 2018, le prix moyen au détail en GMS suivi par le panel Kantar poursuit la tendance de 2017 et augmente de 16 centimes pour un indicateur du coût entrée abattoir et un indicateur de marge brute de l'industrie d'abattage-découpe en légère diminution (moins 1 centime pour ces deux indicateurs).

A l'inverse, l'indicateur de marge brute en GMS progresse de 17 centimes.

Composition du prix moyen annuel au détail en GMS du poulet entier PAC « standard »

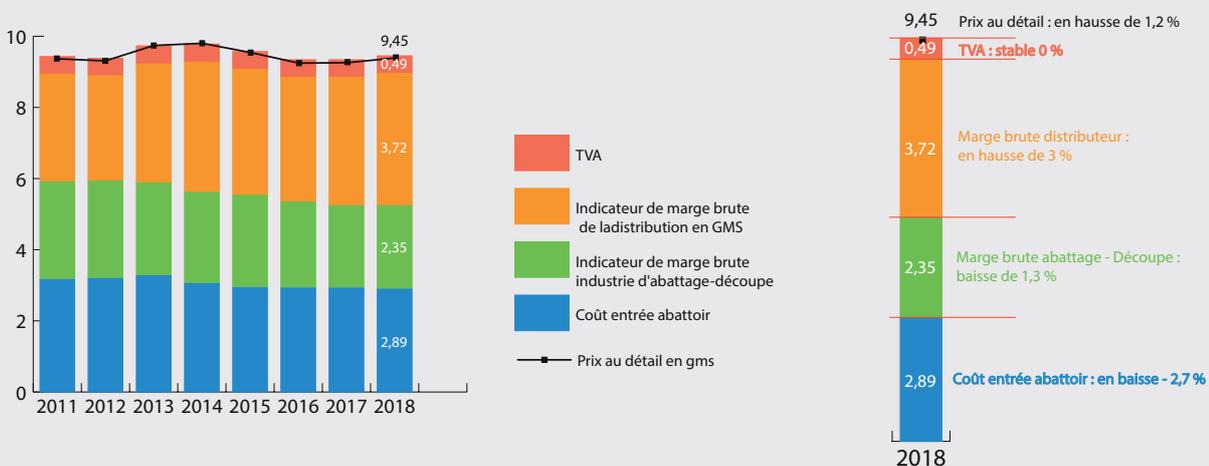


Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, SSP, Insee, Kantar, Worldpanel

COMPOSITION DU PRIX MOYEN ANNUEL AU DÉTAIL EN GMS DE L'ESCALOPE DE POULET « STANDARD »

Après une phase de hausse en 2011-2013, un recul entre 2014 et 2016 et une année stable en 2017, le prix au détail repart à la hausse en 2018.

Composition du prix moyen annuel au détail en GMS de l'escalope de poulet « standard »



€/ kg d'escalope de poulet « standar » au détail

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, SSP, Insee, Kantar, Worldpanel

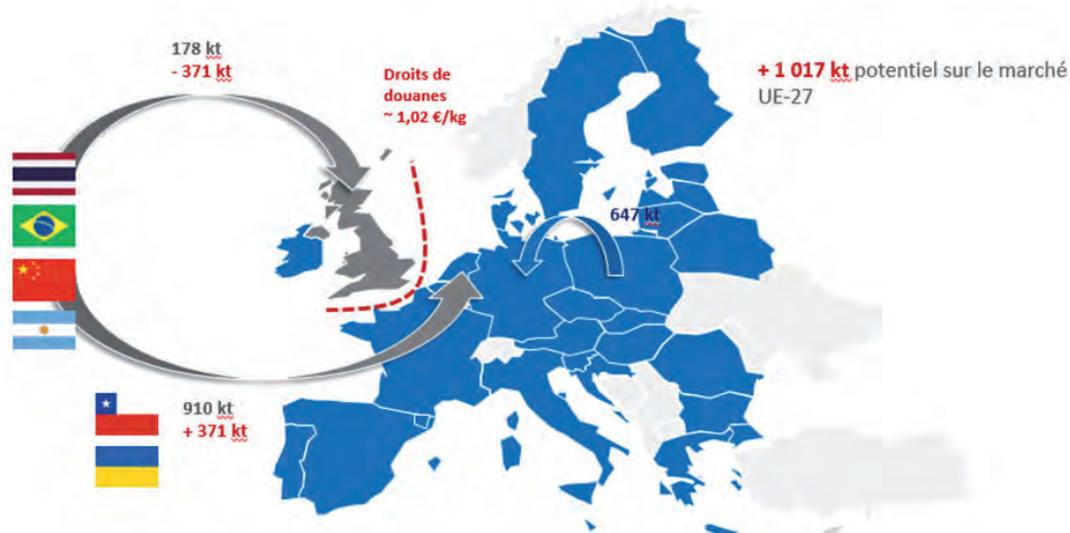
ENJEUX INTERNATIONAUX



BREXIT

Le Royaume-Uni représente aujourd'hui 33 à 50 % des importations de l'UE à 28 en provenance des Pays tiers pour 20 % de la consommation européenne de viandes de volailles. Alors que les conditions de la future relation commerciale du Royaume-Uni avec l'Union européenne n'est toujours pas clarifiées, ce sera demain, près de 1 million de tonnes de viandes de volailles à se répartir à 27.

Le Brexit implique en effet une redistribution avec l'UE-27 des contingents négociés dans le cadre de l'OMC (Brésil, Thaïlande principalement) et donc des volumes supplémentaires pour l'UE-27 sur un marché réduit tandis que les accès négociés dans le cadre d'accord bilatéraux (Chili, Ukraine, Mercosur pour les principaux) pèseront en totalité sur le marché de l'UE-27. Par ailleurs, certains États membres de l'Union européenne exportent de manière importante vers le Royaume-Uni. C'est le cas notamment de la Pologne dont près de 20 % de la valeur des exportations de viandes de volailles est réalisé sur le marché britannique et dont les produits se retrouveraient sur le marché européen et français en particulier en cas de rétablissement des droits de douanes.



Source : ITAVI d'après Eurostat et Commission européenne

MERCOSUR

Le 28 juin dernier les représentants du Mercosur (Argentine, Brésil, Paraguay et Uruguay) et de l'Union Européenne sont parvenus à un accord politique définissant le contenu du futur traité de libre-échange entre les deux blocs.

Le Brésil, 4ème producteur mondial de viande de volailles (13,2 millions de tonnes contre 15,1 millions de tonnes dans l'ensemble de l'Union européenne) et 1er exportateur mondial (4,1 millions de tonnes, 30 % du commerce mondial), sera indéniablement le principal bénéficiaire de ce nouvel accord dans le secteur des viandes de volailles. Cet accord prévoit l'ouverture d'un accès au marché européen à droits nuls pour 180 000 tonnes de viandes de volailles.



Or le Brésil bénéficie d'ores-et-déjà d'un accès privilégié au marché européen pour un volume de 443 200 tonnes sur les 898 200 tonnes d'accès privilégié accordé à d'autres partenaires (Thaïlande, Ukraine pour les principaux), soit près de 50 % des volumes. Si en 2018 et 2019, le Brésil a représenté un peu moins de 40 % des importations européenne en provenance des Pays tiers, c'est uniquement lié au renforcement des contrôles aux frontières suite à la découverte de lots de viande de volailles brésiliennes ne répondant pas aux exigences sanitaires élevées de l'Union européenne.

Les événements politiques (et environnementaux) de l'année 2019, notamment au Brésil, ont suspendu les signatures qui étaient en cours sur ces accords bilatéraux entre l'Union Européenne et les pays du MERCOSUR (Brésil, Uruguay, Paraguay, Argentine).

Nous ne pouvons qu'espérer que cette suspension soit définitive !



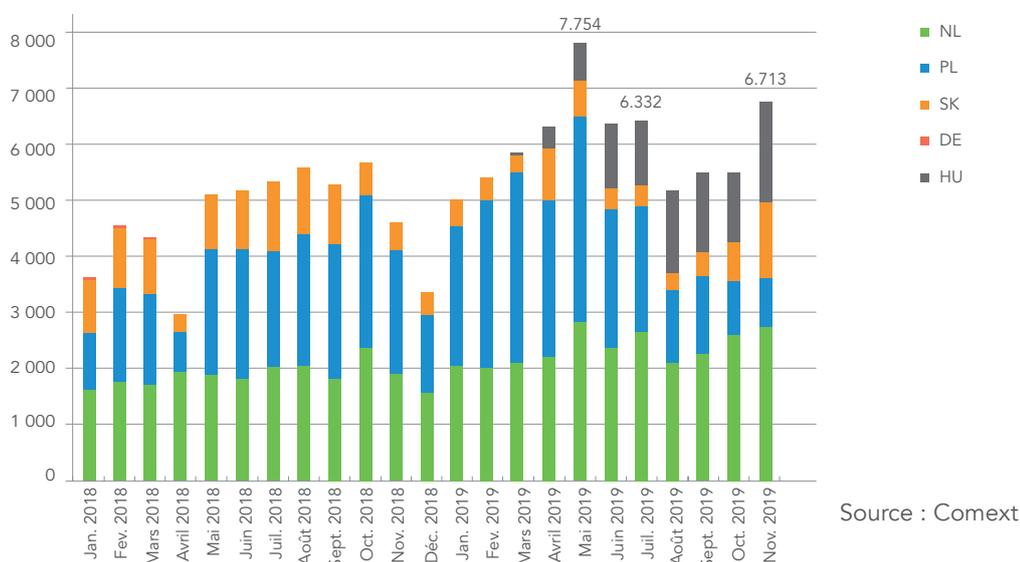
IMPORTATIONS DE VIANDE DE VOLAILLE EN PROVENANCE D'UKRAINE

En croissance exponentielle, les importations de viande de volaille en provenance d'Ukraine et destinées à l'Union Européenne (UE) sont une réelle menace pour le secteur de la volaille Européenne et Française. Les producteurs de viande de volaille de l'UE font face, depuis maintenant plusieurs mois, à des importations quasi illimitées, en franchise de droits de douane sur du filet de poulet en provenance d'Ukraine, en raison d'une lacune non intentionnelle dans l'accord de libre-échange entre l'UE et l'Ukraine.

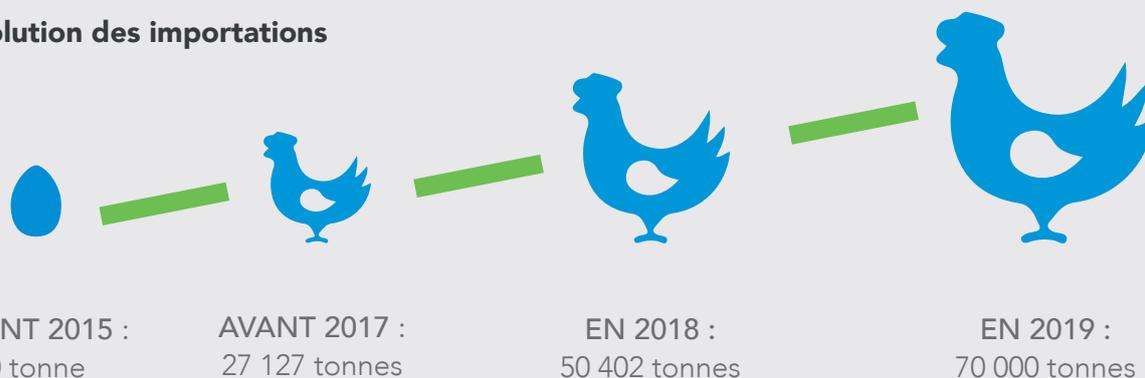
UNE CROISSANCE CONTINUE DES IMPORTATIONS

Les importations sous la ligne tarifaire 02071370 en provenance d'Ukraine sont ainsi passées de 0 à 27 127 tonnes annuelles entre 2015 et 2017, ont atteint 50 402 tonnes en 2018 et près de 70 000 tonnes en 2019.

Imports mensuels d'Ukraine sous le code CN 207 13 70



Évolution des importations



SUITE ET FIN ? :

AVEC et COPA-COGECA ont alerté à plusieurs reprises la Commission de cette situation et de cette faille. En fin d'année 2018, celle-ci a enfin pris le sujet à bras le corps et a conduit la Commission européenne à porter à 90 000 tonnes le contingent « viandes de volailles » accordé à l'Ukraine dès janvier 2020...maigre victoire.

REGLEMENTAIRES

DECRET « INDICATION DE L'ORIGINE » EN RHD

Le projet de décret sur l'indication de l'origine des viandes de volailles (de porc et de bœuf) en restauration hors domicile a été notifié à Bruxelles le 18 novembre 2019 !



LE PORTÉ À CONNAISSANCE

Ce projet de décret a pour objet d'informer les consommateurs de la restauration hors domicile sur l'origine des viandes des espèces porcine, ovine et de volaille.

Il prévoit que les restaurateurs transmettent les informations reçues dans le cadre de la réglementation européenne (UE) n°1337/2013 sur les pays d'élevage et d'abattage des viandes issues d'animaux des espèces porcine, ovine et de volaille aux convives de leurs établissements.

LES OBLIGATIONS À TERME (AVRIL 2020 ?)

«Les dispositions du présent décret sont applicables aux plats contenant un ou plusieurs morceaux de viandes (...) de volailles au sens du règlement (UE) n°1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013, (...) destinés aux consommateurs, dans les établissements proposant des repas à consommer sur place ou dans les établissements proposant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer. Décret modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration. »

L'origine ou la provenance des viandes devra être indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

- « Origine : (nom du pays) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;
- Pour la viande de volaille, « Elevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) »

Ces mentions seront portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support.

⊕ UNE AMENDE DE 5^{EME} CATÉGORIE

Sera puni d'une amende prévue pour les contraventions de la 5^e classe le fait de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit, dans les établissements proposant des repas à consommer sur place et ou dans les établissements proposant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer, les viandes bovines, ovines, porcines et de volailles dont l'origine ou la provenance n'est pas portée à la connaissance du consommateur.

LOI «EGALIM» : CONSEQUENCE POUR LA FILIERE VOLAILLE UN AN APRES



Le 30 octobre 2018, la loi n°2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dit « loi Egalim » a été promulguée. Pour rappel, cette loi a, entre autres, pour effet :

- Un relèvement du seuil de revente à perte de 10 %,
- Un encadrement des promotions : 34 % en valeur et 25 % en volume.

Le gouvernement français s'est également

engagé en faveur d'un approvisionnement de la restauration collective publique en produits bénéficiant de SIQO. En particulier, la loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », stipule qu'à partir du 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs devront comprendre au moins 50 % en valeur de produits durables, notamment sous SIQO (dont Label Rouge et 20 % issus de l'agriculture biologique).

Un an après la promulgation de la loi, on peut clairement parler d'un bilan mitigé pour la filière volaille. Nous avons toujours salué la mise en œuvre de l'encadrement en valeur, permettant de limiter la perte de repères dans l'échelle des prix pour les consommateurs, mais les craintes exprimées par les labels sur l'encadrement du volume des promotions se sont avérées exactes et se sont traduites par des baisses de volume de production, par des annulations de contrats et par des arrêts de bâtiments en Label Rouge

Pour rappel, plus de 40 % des poulets Label Rouge et plus de 60 % des volailles festives Label Rouge étaient jusqu'en 2010 vendus en promotion. Limiter les promotions en volume à 25%, a entraîné mécaniquement une forte baisse des volumes vendus, donc des commandes et par effet ricochet des mises en place de volailles en élevage.

En collaboration avec les autres interprofessions concernées, ANVOL a suivi ce dossier de près.



GESTION DES SIGNES OFFICIELS DE QUALITE ET D'ORIGINE

Le SYNALAF est très actif dans les différentes commissions et groupes de travail de l'INAO, l'institut national qui gère les SIQO français. Le SYNALAF a ainsi contribué aux travaux relatifs à la politique de qualité des produits agro-alimentaire en France.

On peut citer en particulier parmi les dossiers de fond qui se sont poursuivis en 2019 comme à la protection des SIQO face au développement de marques territoriales souvent floues, la défense au niveau national et international, la valorisation des ingrédients sous SIQO dans des préparations culinaires adaptées aux nouvelles attentes des consommateurs, les critères agro-écologiques dans les cahiers des charges, la définition de l'univers et de la qualité supérieure des produits Label Rouge, la communication sur les signes de qualité, etc...

En 2019, après un travail acharné, le SYNALAF a enfin obtenu la reconnaissance des nouvelles « Conditions de production Communes » en volailles fermières Label Rouge et des « Dispositions communes de contrôle » associées, qui prennent davantage en considération les demandes des professionnels, tout en garantissant le meilleur niveau de qualité des produits. Ces Conditions de production communes sont parues au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, par l'arrêté du 3 avril 2019, entré en vigueur au lendemain de sa publication.

En parallèle, le SYNALAF, avec le soutien de Fedelis et de l'INAO, a aidé ses adhérents à engager la laborieuse tâche de mise à jour de leurs cahiers des charges et plans de contrôle IGP, certains n'ayant pas été modifiés depuis 1996 ! Ce travail fait suite à la demande de la Commission européenne de mettre en conformité tous les documents relatifs aux IGP, afin qu'ils soient cohérents entre eux et qu'ils ne soient plus liés directement au Label Rouge. Grâce à leur grande motivation et leur pugnacité, les adhérents du SYNALAF ont ainsi réussi à répondre dans les temps à la demande des services de l'INAO qui souhaitaient recevoir tous les projets de plans de contrôle avant le 6 janvier 2020.

Plus globalement, le SYNALAF vient en appui à

ses adhérents pour toutes les questions pratiques et administratives relatives à l'application et à l'évolution des cahiers des charges en Label Rouge/IGP, ainsi que dans leurs dossiers d'évaluation et suivi de la qualité supérieure en Label Rouge.

DEFENSE ET REGLEMENTATION DES VOLAILLES FERMIERES DE QUALITE

Le SYNALAF suit de près l'ensemble des réglementations relatives aux productions d'œufs et de volailles fermières sous signes de qualité Label Rouge/IGP/Bio, afin de défendre leurs spécificités :

- Tant au niveau européen, en particulier avec l'aide et en animant ERPA, association européenne de volailles rurales (www.erp-ruralpoultry.eu). Cette instance permet de siéger notamment aux groupes de dialogue civils de la DG AGRI (3 groupes : volailles/œufs, agriculture bio, qualité/promotion), à la plateforme bien-être animal de la CE et au comité santé animale de la GD SANTE.
- Qu'au niveau français, en animant également Fedelis, la fédération française des signes de qualité Label Rouge/IGP/STG (www.labelrouge.fr).

➤ RÉGLEMENTATION RELATIVE À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis sa présentation en mars 2014 par la Commission européenne, la proposition de nouveau règlement européen sur l'agriculture biologique a fait l'objet de longues et difficiles négociations.

Une partie de la future réglementation européenne est parue mi 2018 avec le règlement 2018/848 qui définit un certain nombre de principes de base : la possibilité d'utiliser (pendant 15 ans) des poussins non biologiques, l'obligation d'une origine régionale de l'alimentation bio à 30 %, la possibilité d'une dérogation par la Commission européenne pour utiliser un petit pourcentage d'aliment non bio pour les jeunes volailles, l'autorisation de l'épointage.

Ce texte a été complété par un acte d'exécution paru en mars 2020 définissant notamment les règles de production en volailles. L'application est prévue le 01/01/21, mais sera peut-être reportée à 2022. Ces nouvelles règles de production vont

imposer des évolutions importantes en volailles bio, et vont nécessiter des investissements non négligeables pour les producteurs et la filière, en particulier :

- définition de règles de production pour les reproducteurs biologiques, avec obligation d'un accès au plein air ; à noter qu'il sera encore possible d'utiliser des poussins non bio jusqu'en 2036
- obligation de perchoirs ou plateaux surélevés pour toutes les volailles de chair (5 cm/poulet).

Depuis le début des négociations, le SYNALAF, notamment via l'association européenne ERPA, est intervenu très activement à différents niveaux (Ministère, CE, parlementaires européens, organisations européennes de la bio) pour proposer des évolutions prenant mieux en compte la réalité des productions bio françaises. Des échanges techniques intéressants ont d'ailleurs eu lieu au sujet des volailles de chair autres que Gallus, puisque la France en est le principal producteur en Europe.

A noter toutefois que la France a souvent des positions isolées par rapport aux autres états-membres qui n'ont pas les mêmes types de production. Le SYNALAF regrette notamment la suppression à venir des tailles limites de bâtiment en volailles de chair, ce qui risque de dégrader l'image de la production biologique.

Le SYNALAF a par ailleurs fait faire en 2019, par l'ITAVI, une étude sur l'application de la réglementation BIO en Europe, cofinancée par FRANCEAGRIMER et le CNPO. Cette étude montre de grandes différences d'application concernant des sujets clés comme l'âge des poulets, la taille des bâtiments, ou encore l'origine de l'aliment bio, et les règles de production de poussins bio. Une présentation en a été faite au Parlement européen, lors d'une conférence-débat d'ERPA, présidée par l'eurodéputé Eric Andrieu, en présence du Chef de cabinet du Commissaire à l'Agriculture, du COPA-COGECA, et devant des Parlementaires, des institutionnels et des opérateurs bio européens.

➕ RÉVISION DES NORMES DE

COMMERCIALISATION DES VIANDES DE VOLAILLES

Il s'agit du texte qui définit les seuls modes d'élevage utilisables sur les étiquettes en volailles, notamment « fermier – élevé en plein air/liberté » auquel font référence les productions Label Rouge et biologique françaises. C'est donc un texte primordial pour ces productions.

Suite à la parution du règlement européen OCM unique fin 2013, toutes les normes de commercialisation doivent être réécrites et la Commission Européenne a informé vouloir simplifier les normes existantes. Afin de savoir quelles évolutions faire dans ces normes, la CE a fait réaliser une étude en 2019, auquel le SYNALAF et ERPA ont participé. La CE pourrait proposer de nouveaux textes dans les années à venir. Il est important que les filières françaises et notamment ANVOL suivent de près ce sujet, afin que l'ensemble de ses productions y soient bien valorisées.



ETIQUETAGE DES MODES D'ÉLEVAGE

Suite aux Etats Généraux de l'Alimentation, le CNA (Conseil National de l'Alimentation) a été chargé de réfléchir à la mise en place en France d'un étiquetage volontaire du mode d'élevage pour les productions animales.



Un sujet crucial pour les filières animales, y compris pour la filière volaille car il pourrait rebattre les cartes de l'existant et les liens réservés entre modes d'élevage et signes de qualité. Un représentant d'ANVOL suit ce dossier.

PROTECTION DU LABEL ROUGE, DES SIGNES DE QUALITÉ ET DE LA MENTION « FERMIER »

Plus généralement, le SYNALAF continue d'agir contre toute usurpation pouvant porter préjudice aux signes de qualité, par l'appropriation de leurs valeurs associées et la confusion volontaire des consommateurs sur les modes de production qu'elle génère.

Le SYNALAF œuvre également en faveur de la bonne utilisation de la mention « fermier » en volailles de chair, en s'appuyant sur les réglementations française et européenne, mais également sur la plateforme de communication signée en 2010 par FIA, CNADEV et SYNALAF pour ce qui concerne les territoires de communication.

CODE DES BONNES PRATIQUES DES PRODUITS A BASE DE VOLAILLES - EDITION 2019

La dernière version du Code des bonnes pratiques des produits à base de volailles (communément appelé Code des usages) a été transmis aux services de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) le 27 décembre 2018. Le CIDEF a reçu un avis favorable en retour le 21 janvier 2019.



Il est rappelé que ce document de référence ne saurait se prévaloir de la réglementation.

Cette version 2019 du Code peut dès à présent être commandée, selon les modalités ci-dessous :

- Une version uniquement consultable en ligne pendant 2 ans, incluant les mises à jour,
- Une version consultable en ligne pendant 2 ans, incluant les mises à jour, avec l'envoi d'un pdf complet,
- Une version « classeur » papier avec une consultation en ligne pendant 2 ans, incluant les mises à jour, et l'envoi d'un pdf complet.

Formulaire de commande :

<https://goo.gl/forms/vnTWb5RrSGQH9RM52>

Une mise à jour est en cours et devrait sortir avant l'été 2020.



SANITAIRE

INFLUENZA AVIAIRE

📍 SITUATION VIS-À-VIS DE L'INFLUENZA AVIAIRE HP EN UE



■ Captifs ■ Elevages ■ Sauvages

Foyers Influenza HP (H5N5, H5N6, H5N8, H5Nx) du 03/01/2019 au 26/12/2019

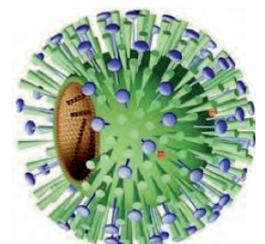
Plateforme ESA - <https://shiny-public.anses.fr/shiny-vsi/>

📍 UNE EXPÉRIMENTATION INNOVANTE MENÉE EN FRANCE AVEC L'ACCORD DE L'EUROPE

Afin d'améliorer ses connaissances scientifiques sur la circulation des virus de l'influenza aviaire faiblement pathogènes et les risques de diffusion de la maladie au sein des élevages, les services sanitaires français (DGAI) ont mis en place une étude visant à réaliser un dépistage obligatoire par autocontrôle lors des mouvements de Prêt à Gaver (PAG).

Cette étude conduite par l'Anses, en lien avec l'École nationale vétérinaire de Toulouse (ENVT) et le CIFOG a reçu l'assentiment de la Commission européenne.

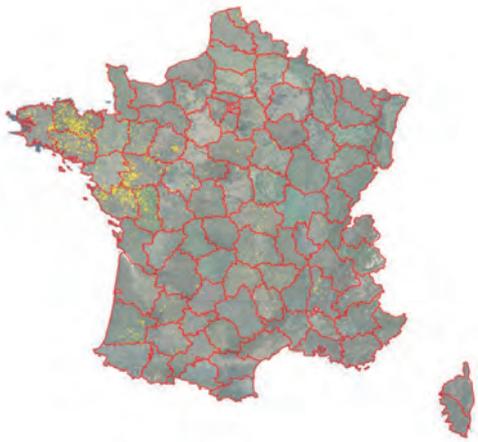
Initialement menée du 1er juin 2018 au 15 novembre 2018, cette étude a depuis été prolongée et reconduite. Elle est toujours en vigueur actuellement.





MODALITÉS DE GESTION DES LOTS DE PAG DÉPISTÉS POSITIFS EN GÈNE M

Lorsqu'un lot de PAG est dépisté positif en gène M avant mouvement, vers une ou plusieurs salles de gavage, des mesures de biosécurité renforcées sont mises en place pour permettre leur mise en gavage dans des conditions sécurisées et limiter tout risque de diffusion du virus.



Source : DGAL / GIP ATGeRI

LES MESURES DE BIOSÉCURITÉ RENFORCÉES EN CAS DE GÈNE M+ :

Lorsqu'un lot de PAG est dépisté positif, la mise en gavage s'effectue obligatoirement dans des salles de gavages identifiées, située à plus d'1 km d'un site dit « sensible » (abattoirs, couvoirs ou sites d'élevage de reproducteurs) identifiées en tant que telles dans l'outil CartoGIP.

La carte des sites sensibles est mise à disposition de tous les opérateurs de la filière gras.

Les sites identifiés concernent aussi bien la filière gras que la filière chair et ponte.



LES AUTRES MESURES DE BIOSÉCURITÉ RENFORCÉES EN CAS DE GÈNE M+ :

- Transport des PAG et des canards gras en camion bâché
- Nettoyage/désinfection approfondi de l'élevage de PAG et contrôle visuel et bactériologique pour recherche de streptocoques fécaux avant remise en place
- Chaulage des zones de parcours
- Abattage en fin de journée
- Visite de vérification par un technicien
- Nettoyage/désinfection des salles de gavage
- Nettoyage/désinfection
 - Des moyens de transports des PAG
 - Des moyens de transports de canards gras
 - De l'abattoir

SANITAIRE/IA

Une enquête sérologique IA menée par le Synalaf avec l'ANSES entre mars et juillet 2018, a permis de démontrer que les mesures de biosécurité appliquées en élevages de poulets de chair Label Rouge et biologiques, ont contribué à limiter le risque d'exposition de ces volailles au virus de l'Influenza aviaire, pendant une période de diffusion de virus IAFP en Palmipèdes (numéro 89 du Bulletin Épidémiologique de l'ANSES à paraître).

En effet, l'accès des animaux à l'extérieur est considéré comme un facteur d'augmentation de leur exposition aux virus de l'Influenza aviaire (IA) pouvant circuler dans l'avifaune sauvage. L'objectif de l'étude était donc de détecter une éventuelle circulation du virus chez ces volailles, à la suite de l'épizootie d'IA hautement pathogène survenue à l'hiver 2016-2017 en France et alors qu'un virus IA faiblement pathogène était présent en Palmipèdes. Le protocole a porté sur 110 lots de poulets de chair Label Rouge et biologiques. Cinq sérums par lot ont été prélevés dans onze abattoirs de dix départements, de manière à avoir une large répartition en France et notamment dans des régions proches de zones humides.

Aucun sérum et aucun lot de poulets n'a été détecté positif, ce qui est comparable aux résultats précédemment obtenus lors des enquêtes sérologiques nationales menées entre 2009 et 2015.

Cela montre que les mesures de biosécurité appliquées en élevages de poulets de chair élevés en plein air contribuent à limiter le risque

d'exposition de ces volailles aux virus (absence d'alimentation et d'abreuvement sur parcours, claustration en période à risque de contact avec l'avifaune sauvage, barrières sanitaires strictes...) et que le plein air n'est qu'un facteur de risque parmi de nombreux autres.

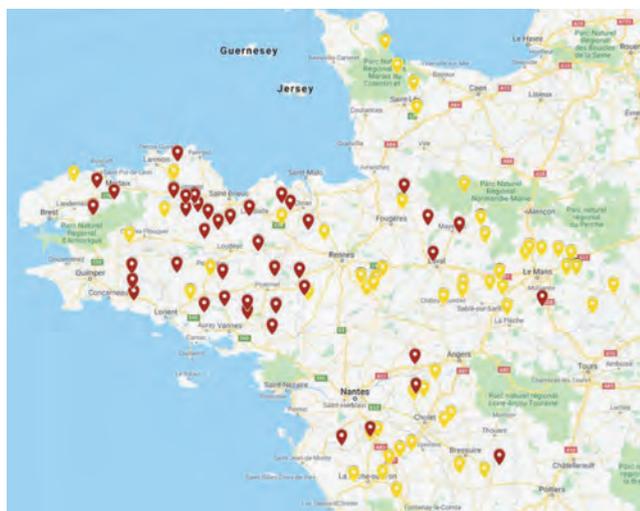
SALMONELLE TYPHIMURIUM

Une cartographie a été établie par le CIDEF pour présenter la répartition des lots de volailles de chair positifs à *S. Typhimurim* en élevages en France en 2018.

L'ensemble des espèces et stades de production sont impactés. La moyenne est de 15,6 cas mensuels en cumulant tous les sérotypes de *S. Typhimurim*, avec un pic en novembre 2018 à 37 cas. La part des sérotypes Variant est de 31% sur l'année avec une hausse l'été à 80% en juin, 56% en juillet et 50% en août. Des analyses PFGE peuvent être réalisées en complément de cette cartographie, afin de typer les souches observées sur le terrain dans le cadre d'enquêtes épidémiologiques.

CARTOGRAPHIE

Cartographie 2018



Salmonelle Typhimurium en 2018
28 en Bretagne
65 Pays de la Loire

Salmonelle Typhimurium variant
40 en Bretagne
8 au Pays de la Loire

HISTOMONOSE

Le recensement des cas en élevages au niveau national est assuré par le CIDEF via un formulaire d'enquête en ligne : <https://goo.gl/forms/pNKrZMqLxqZFNNjc2>

Une consolidation européenne est réalisée par l'AVEC grâce au suivi des organisations nationales de chaque pays.

En parallèle, le CIDEF étudie le microbiote intestinal des dindes afin de le caractériser, d'évaluer sa variabilité inter et intra élevage, et d'observer l'impact de la pathologie histomonose.

Ces travaux vont permettre d'améliorer la connaissance du microbiote des dindes et de mettre en avant de nouvelles techniques d'analyses disponibles.

Histomonas meleagridis
Source M. HESS



PARVOVIROSE

Une recrudescence des cas de Parvovirose est observée depuis quelques années en élevages.

Un observatoire a été mis en place par le CICAR dès 2015, pour le suivi trimestriel des cas en élevage déclarés par les OP, selon 3 critères de gravité.

Chaque cas fait l'objet d'une information de l'OP auprès de l'abattoir à l'annonce des poids, pour une meilleure organisation de la collecte des animaux et réduire les contaminations.

Malgré les plans d'actions, la situation reste préoccupante, la part de lots touchés se situe autour de 9% et le taux de récurrence à 50%.

En complément des autocontrôles internes mis en place par les abattoirs et des contrôles externes menés par les DDPP, le CICAR relance annuellement une campagne d'analyses pour évaluer l'efficacité du nettoyage désinfection.

Les résultats des analyses PCR et des boîtes de contact (Streptocoques fécaux) mettent en évidence une persistance du virus, mais principalement inférieure au seuil de détection.

Ce virus étant très résistant, des moyens importants doivent être mis en œuvre pour améliorer les protocoles et la gestion des flux de matériels (camions, caisses, tournées de collecte, station de lavage).

ETUDES ET RECHERCHES

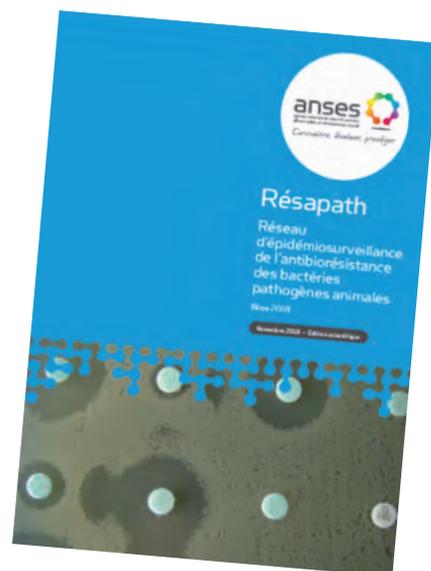
ECO-ANTIBIO : DES EFFORTS CONCLUANTS

RESAPATH : PUBLICATION DU RAPPORT 2019

Le Réseau d'épidémiologie et de surveillance de l'antibiorésistance des bactéries pathogènes animales a publié en novembre 2019 son rapport annuel. Depuis 37 années au service de la surveillance de l'antibiorésistance chez les bactéries pathogènes d'origine animale en France, le Résapath s'est imposé dans le paysage national de mobilisation sur cet enjeu majeur de santé publique. La volaille est suivie depuis 2001.

Le réseau Résapath a étudié 11 692 antibiogrammes d'origine avicole provenant de 57 laboratoires en 2018.

L'ensemble des espèces de volailles sont représentées dans ces antibiogrammes. Les poules et poulets à près de 63 %, les dindes à 16 %, les canards à 15 % et les pintades à 2 %. Toutes volailles confondues, *E. coli* représente 76 % de la totalité des antibiogrammes, *S. aureus* 3,8 %, *Enterococcus cecorum* 3,1 % (principalement chez les poules et poulets), *Ornithobacterium rhinotracheale* 3,2 % (essentiellement en dinde) et *Riemerella anatipestifer* 2,0 % (essentiellement chez les canards).



PARUTION DU RAPPORT DE L'ANSES SUR LES VENTES D'ANTIBIOTIQUES VÉTÉRINAIRES :

L'Agence Nationale du Médicament Vétérinaire, Anses-ANMV, a publié son rapport annuel sur le suivi des ventes des médicaments vétérinaires contenant des antibiotiques en France.

Suivi depuis 1999, celui-ci est réalisé selon les normes définies par l'OIE : « Suivi des quantités d'agents antimicrobiens utilisées chez les animaux servant à la production de denrées alimentaires et détermination des profils d'utilisation ».

EXPOSITION AUX ANTIBIOTIQUES

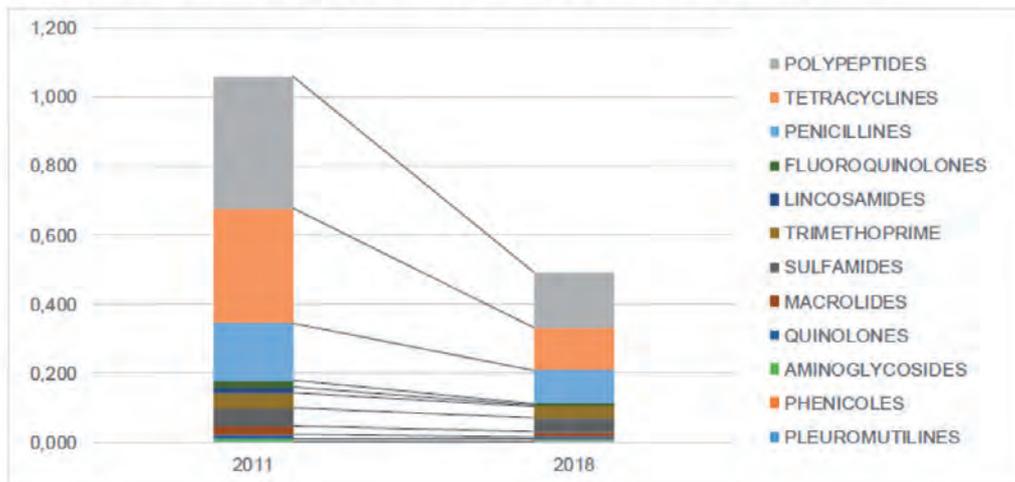
Par rapport à 2011, l'exposition globale des animaux a diminué de 38,4 %. L'exposition aux antibiotiques a diminué pour toutes les espèces par rapport à 2011, mais la baisse de l'exposition est nettement plus marquée en volaille.

Entre 2011 et 2018, l'exposition des volailles a diminué de 54,8 %.

Cette évolution est en grande partie imputable à une diminution de l'exposition aux Polypeptides (-57,9 %), aux Tétracyclines (-62,8 %), et Pénicillines (-42,6 %), mais aussi aux Fluoroquinolones (-71,5 %) et Lincosamides (-88,1 %).



Figure 12 : Comparaison de l'ALEA volailles par famille d'antibiotiques en 2011 et 2018



UN ENGAGEMENT COLLECTIF DE LA FILIÈRE VOLAILLE DE CHAIR

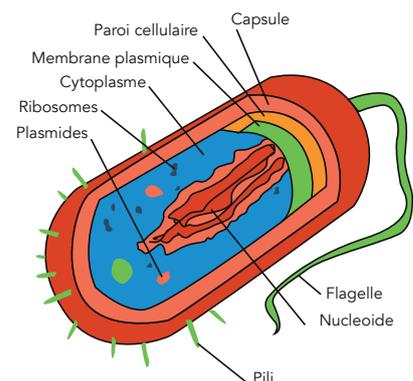
Comme tout être vivant, les animaux sont sujets à des maladies qu'il est nécessaire de prévenir ou de traiter. La maîtrise de la santé animale permet d'améliorer non seulement les performances zootechniques des élevages mais aussi le bien-être des animaux.

Adopter les meilleures pratiques d'élevage, distribuer une alimentation adaptée, de qualité et protéger son élevage des maladies en adoptant des mesures rigoureuses de biosécurité, sont au cœur du métier d'éleveur, et sont indispensables pour un élevage durable.

La filière volaille de chair est collectivement engagée dans une démarche d'usage raisonné des antibiotiques en élevage, afin de préserver leur efficacité en santé animale et humaine.

« ONE HEALTH »

Afin de préserver l'efficacité des antibiotiques et de freiner le développement de l'antibiorésistance des bactéries d'origine animale ou humaine, un usage approprié des antibiotiques s'avère indispensable pour les animaux comme pour l'Homme qui partagent le même environnement et les mêmes antibiotiques. C'est le concept de « One Health » - une seule santé.



➤ RÉSEAU PROFESSIONNEL DE RÉFÉRENCES SUR LES USAGES D'ANTIBIOTIQUES EN ÉLEVAGE AVICOLE (REFA²VI)

ANVOL s'est associé à l'ITAVI pour développer un réseau professionnel de références sur les usages d'antibiotiques en élevage avicole. Il s'agit d'un système de couverture partielle géré à la fois par l'ANVOL, responsable de la collecte des données et l'ITAVI, en charge des calculs de références et de communication.

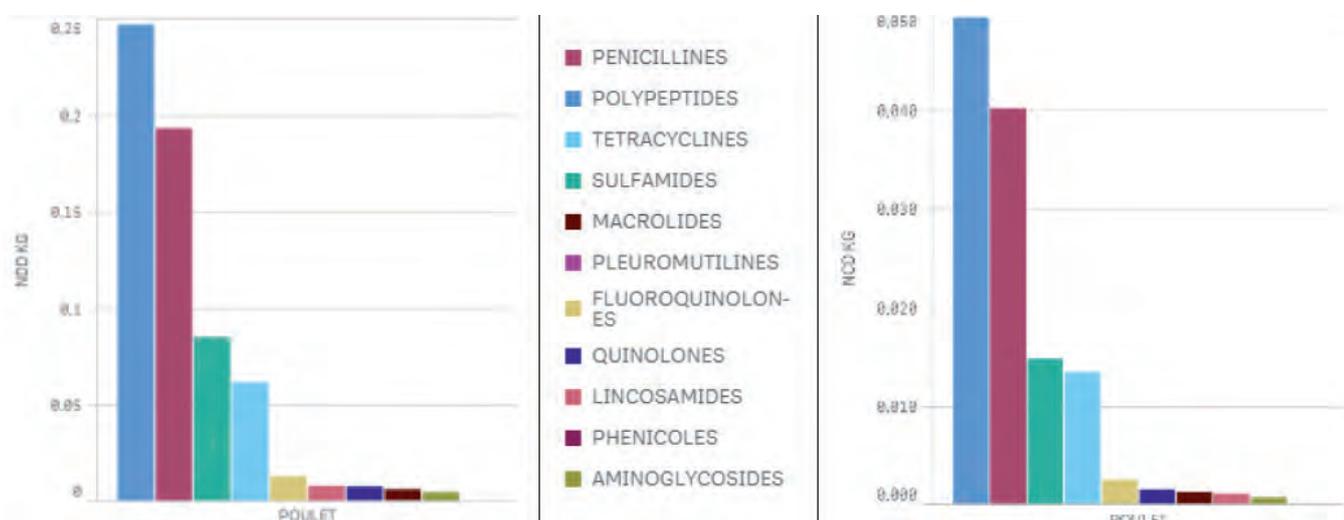
Après une phase pilote, la collecte de données a commencé en 2019, collectant rétrospectivement les données de 2018. Toutes les espèces de volailles sont couvertes - les poulets de chair et les dindes étant particulièrement ciblés. Les données sont collectées auprès des organisations de production. Elles transmettent deux fois par an des données de production et des données d'utilisation d'antibiotiques ou d'antimicrobiens, saisies dans leurs propres bases de données soit par des vétérinaires (prescriptions ou livraisons) soit par des agriculteurs.

ANVOL anonymise et agrège les données avant de les envoyer à l'ITAVI.

Les résultats obtenus en 2018

Exposition des poulets de chair aux antibiotiques

En 2018, le « poids vif traité-jour » (nDDkg) rapporté à la masse totale des poulets abattus, est de 0,565. Le « poids vif traité » (nCDkg) rapporté à la masse totale des poulets abattus est de 0,113 (figure 1). Les poulets de chair sont traités majoritairement avec des Polypeptides, des Pénicillines, puis avec des Sulfamides-triméthoprimine et des Tétracyclines. L'exposition cumulée aux autres familles d'antibiotiques est faible (moins de 5 % de l'exposition totale).



Exposition des poulets de chair par famille d'antibiotique (nDDkg rapporté à la masse totale des poulets abattus à gauche, nCDkg rapporté à la masse totale des poulets abattus à droite)

Exposition des dindes de chair aux antibiotiques

En 2018, le « poids vif traité-jour » (nDDkg) rapporté à la masse totale des dindes abattues, est de 0,860. Le « poids vif traité » (nCDkg) rapporté à la masse totale des dindes abattues est de 0,197 (figure 2). Les dindes de chair sont traitées majoritairement avec des Polypeptides, des Pénicillines, des tétracyclines, puis avec des Sulfamides-triméthoprime. L'exposition cumulée aux autres familles d'antibiotiques est faible (3 % de l'exposition totale).

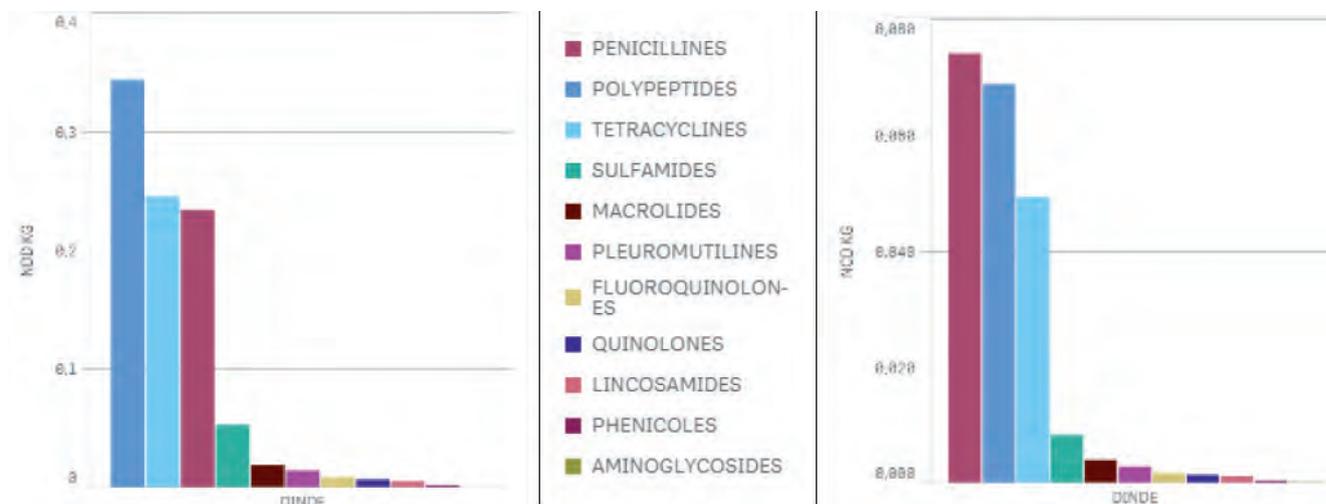


Figure 2. Exposition des dindes de chair par famille d'antibiotique (nDDkg rapporté à la masse totale des dindes abattues à gauche, nCDkg rapporté à la masse totale des dindes abattues à droite)

🌱 LUTTE CONTRE L'ANTIBIORÉSISTANCE : OBSERVATOIRE DU SYNALAF

Depuis 2012, le SYNALAF suit l'évolution annuelle du taux d'utilisation d'antimicrobiens (antibiotiques et anticoccidiens) en poulets et pintades Label Rouge ainsi qu'en poulets biologiques, par les organismes de production. Chaque année, le bilan national permet de faire un état des lieux de l'année précédente et de suivre l'évolution des moyennes nationales sur une période plus longue. Par le biais de représentations graphiques, chaque participant peut situer son OP par rapport aux autres ou à la moyenne nationale, mais les données restent anonymes. Depuis sa création, l'observatoire a mis en évidence des taux de traitements non seulement faibles, mais également en recul constant en production Label Rouge et toujours quasiment nuls en Bio.

Les filières avicoles sous SIQO s'inscrivent donc pleinement dans la démarche de progrès entamée par l'ensemble de la filière avicole française pour réduire l'antibiorésistance et trouver des solutions alternatives.

QUALITE SANITAIRE DES PRODUITS ET REGLEMENTATION SANITAIRE

Depuis 1990, le SYNALAF conduit un plan de surveillance bactériologique en poulets et pintades Label Rouge, avec l'appui scientifique de l'ANSES. Groupements et abattoirs répondent à une enquête annuelle reprenant les résultats d'analyses salmonelles en élevages et bactériologiques sur carcasses et produits finis Label Rouge (Salmonelles, E. coli, Campylobacter...). La très bonne représentativité de cet observatoire en fait un outil indispensable permettant de confirmer le haut niveau de qualité sanitaire des volailles Label Rouge.

En parallèle, le SYNALAF suit l'ensemble des réglementations concernant les sujets sanitaires, tant au niveau national que communautaire et s'assure ainsi de la bonne prise en compte des caractéristiques spécifiques des volailles fermières Label Rouge et biologiques dans la législation.

Le CIPC a sollicité l'ITAVI afin d'analyser la segmentation du marché de la viande de Poulet en Europe dans un objectif d'évaluer la nature et la place de ces différents segments. Cette étude a permis de caractériser les différents modes de production et d'en réaliser une cartographie.

Estimation de la répartition par segments des volumes de poulet de chair produit dans les pays étudiés, 2018

		France	Pays-Bas	Danemark	R.-Uni	Allemagne	Espagne	Italie	Pologne
Production 2018 ⁽¹⁾		1155	550	185	1674	1337	1345	931	1946
Production standard ⁽²⁾	33 kg/m ²								97%
	39 kg/m ²				22%	40%	96%	95%	
	40 kg/m ²			90%					
	42 kg/m ²	67%	60%						
Standard + ⁽³⁾	Densité				72%	57%		<1%	
	Souche	16%							
	Densité + Souche		30%	8%					
Intérieur système extensif	25 kg/m ² - 56 jours		8%			1%	1%	1%	1%
Sortant à l'extérieur	27,5 kg/m ² - 56 jours		1%	1%	5%	1%	2%	2%	1%
Fermier plein air/ liberté	25 kg/m ² - 81 jours	15%							
Biologique	21 kg/m ² - 56 à 81 jours	2%	1%	1%	1%	1%	1%	2%	1%

(1) Production de poulet de chair sortie élevage estimée en milliers de tonnes équivalent carcasse, (2) Niveau maximal autorisé par la réglementation nationale, (3) Critère utilisé pour qualifier un cahier des charges de «standard +

Source : ITAVI

Alors que la production française est largement stigmatisée sur l'utilisation quasi systématique d'une densité en élevage « dérogatoire », cette étude de l'ITAVI nous a surtout éclairé sur le fait que nous ne sommes pas les seuls à dépasser les 33 kg/m², loin de là. Nous le savions déjà, mais l'étude l'a également confirmé : nous sommes les premiers producteurs européens de volailles « plein air » et biologique, avec plus de 17% de notre production, alors que nos voisins atteignent difficilement les 2%.

BOUQUET : METHODE D'EVALUATION DE LA MULTIFONCTIONNALITE DES PARCOURS DE VOLAILLES (PILOTE : ITAVI)

Le SYNALAF est partenaire et coordinateur du projet BOUQUET (2017-2020) qui a pour objectif de donner aux techniciens et éleveurs de volailles plein air une grille d'évaluation des services rendus par leur élevage sur parcours (amélioration de la production, biodiversité, revenus complémentaires, intégration dans le paysage...). Cet outil d'aide à la décision permet également de définir des stratégies d'aménagement et de gestion des parcours permettant de créer de la valeur à la fois sur l'exploitation et pour l'ensemble du territoire, tout en répondant aux attentes des consommateurs en termes de durabilité. Des représentants de diverses parties prenantes, dont le SYNALAF et plusieurs OP, ont contribué à la construction et à la validation de l'outil.

PROJET ACV BIO

Le SYNALAF est membre du comité de pilotage du projet de recherche ACV Bio (2017-2019), financé par l'ADEME et regroupant plusieurs partenaires publics et privés (dont INRA, IDELE, IFIP, ITAB, ITAVI, Terres Inovia...). L'objectif est de produire des données quantifiées d'émissions de polluants, de ressources consommées et d'impacts environnementaux des produits végétaux et animaux de l'agriculture biologique française. Dans ce cadre, le SYNALAF a contribué à la vérification des données techniques et à la relecture des rapports finaux relatifs aux élevages de poulets de chair.

DONAVOL

Le règlement UE n° 2017/625 concernant les contrôles officiels prévoit, dans ses actes délégués, que l'autorité compétente de chaque état membre collecte les données d'autocontrôles des abattoirs relatifs à salmonelles (poulet, dinde, chevreaux) et campylobacter (poulet).

Pour répondre à cette obligation, la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du Ministère de l'Agriculture a confié aux fédérations professionnelles représentant les abattoirs de volailles – FIA et CNADEV – la mutualisation et la transmission de ces données de contrôles officiels, pour l'ensemble des établissements d'abattage

de volailles et chevreaux, ayant un agrément sanitaire européen pour cette activité.

La FIA et le CNADEV ont mis en place une plateforme mutualisée de remontée des données d'autocontrôle des abattoirs de volailles, lapins et chevreaux, DONAVOL, pour répondre à l'obligation réglementaire.

Cette plateforme permet également la remontée volontaire de données supplémentaires (autres germes, autres matrices de prélèvement) qui pourront être exploitées par la FIA et le CNADEV, sur demande et après accord express des entreprises.

Ces données permettront des synthèses régulières, à destination des professionnels, sur l'état sanitaire des abattoirs de volailles. Chaque entreprise pourra également se situer par rapport aux autres entreprises du secteur.

La plateforme est alimentée par transmission de fichiers Excel, CSV ou formulaires en ligne type Google Forms, dans un format prédéfini.

Ces fichiers sont envoyés par les participants à l'adresse contact@donavol.fr à une fréquence au minimum trimestrielle, puis intégrés dans une base de données.

Les résultats des autocontrôles officiels (salmonelles sur les carcasses de poulets, dindes et chevreaux et campylobacter sur les carcasses de poulets) sont agrégés et transmis à la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du Ministère de l'Agriculture.

COMMUNICATION

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2019



Le Salon International de l'Agriculture s'est tenu à Paris, Porte de Versailles, du 23 février 2019 au 4 mars 2019. ANVOL était présent sur le stand de l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) et de la promotion de l'Œuf de France (CNPO).

Le stand était positionné dans le Hall 4 allée D stand 105. Il avait pour vocation de répondre aux interrogations des visiteurs du salon, avec des messages pédagogiques. Un espace était réservé pour les professionnels, dédié aux rencontres (professionnels, décideurs et politiques).

Une borne de jeu, avec un quizz Volailles et Œufs était également positionnée sur le stand et permettait également aux visiteurs de gagner des lots. Une franche réussite à reconduire en 2020.

LES VOLAILLISSIMES



L'APVF a profité du salon de l'agriculture pour récompenser tous ceux qui s'engagent en faveur de la Volaille Française en leur remettant le premier trophée Volailissime.

Artisans-boulangers qui proposent un sandwich ou une salade avec de la Volaille Française, restaurateurs, cantines scolaires et d'entreprises qui mettent de la Volaille Française à leurs menus, chaînes de Fast-food et entreprises agro-alimentaires qui s'approvisionnent en Volaille Française pour fabriquer leurs produits... Chacun a pu être distingué pour sa démarche positive.



Chaque jour en France, de plus en plus de professionnels de la RHD font le choix de la Volaille Française dans leur restaurant, leur cantine, leur boulangerie... Ils soutiennent ainsi la démarche de qualité et de goût de la filière avicole, et répondent au souhait de la très grande majorité des consommateurs qui préfèrent manger de la Volaille Française.

Les lauréats 2019 :

- Grégory RENOUE, PDG de CONVIVIO, à Bédée.
- Joseph GOETHALS, Acheteur alimentaire en charge des achats viandes et volaille pour FLUNCH.
- Christophe LAUNAY, Boulanger-Pâtissier "LE PETIT REMY" à Levallois-Perret.
- Hervé MAYEUX, Chef du restaurant « POURQUOI PAS » à Lyon
- Vincent KERDONCUFF, Responsable de production culinaire de la cuisine centrale de Brétigny sur Orge.
- Thierry BLAIN, Chef de service pour la restauration scolaire du département de l'Essonne.

ETUDE ROAMLER - VOLAILLE FRANÇAISE



Pour la deuxième année consécutive, l'APVF s'est associée au Cabinet Roamler afin de caractériser la présence du logo «Volaille Française», sur les produits en libre-service et sur les produits transformés dans les enseignes de proximité, les supermarchés, les hypermarchés et hard discount...

RELEVÉ LINÉAIRE

L'étude Roamler a été menée du 6 mars au 13 avril 2019 pour l'APVF : 1465 relevés effectués, dans 26 enseignes d'Hypermarchés, de Supermarchés, d'enseignes de proximité et en Hard Discount, réparties sur toutes les régions de France.

Le nombre de références, l'origine du pays, le prix au kilo, le conditionnement et les logos / labels utilisés ont été relevés sur 2 segments de marchés : les découpes & PAC (en libre service et à la coupe), les produits transformés (au rayons frais).

« L'origine des viandes de volailles que l'on trouve en libre-service répond favorablement aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. Nous constatons une augmentation de l'apposition du logo «Volaille Française» sur le poulet en libre-service. En effet, en 2018, 49 % des produits portaient le logo «Volaille Française», aujourd'hui, 53 % (+ 4 points) !»

Christian Ragainne - Président de l' APVF

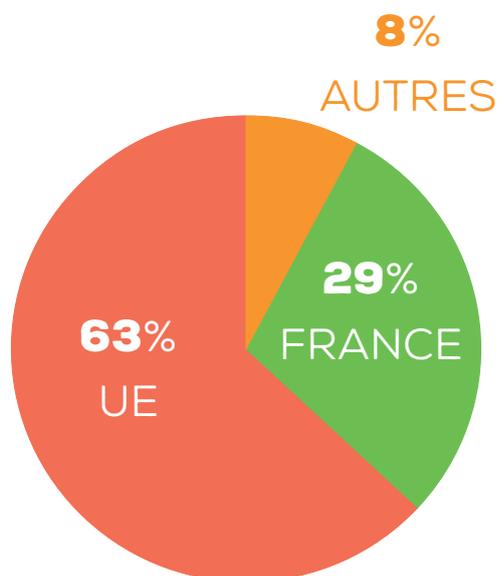
Libre service (1465 emballages étudiés)	Coupe (247 emballages étudiés)	Transformés (809 emballages étudiés)
Origine France très présente (89 à 100%)	Origine France intermédiaire (60 à 85%)	Origine France plus faible et variable (46 à 92%)
La caille fait partie des produits relevés les moins valorisés	Filet de pouler en fort retrait (62% origine France indiqué) et très peu de valorisation par les mentions	Blancs de dinde en retrait et peu valorisé
Les escalopes de dinde sont les morveaux les plus valorisés	Les poulets entiers très valorisés en particulier par la mention label rouge	Cordons bleu de dinde mieux valorisé et présentant le logo Volaille Française dans 42% des cas

INDICATION DE L'ORIGINE SUR LES PRODUITS TRANSFORMÉS:

lors que seul 29% des produits transformés indiquent une origine France, au global, 91% des produits étudiés ont été transformés en France.

« Aujourd'hui, 29 % des produits transformés relevés sans le logo «Volaille Française» sont pourtant composés de viandes de volailles nées, élevées, abattues et transformées en France.

L' APVF a bien conscience que son travail d'accompagnement auprès des industriels et des consommateurs, n'est pas terminé.» Christian Ragaine - Président de l' APVF



ACTIONS DE COMMUNICATION EN FAVEUR DE LA PINTADE EN 2019

Grâce à un financement européen pour un programme de communication BtoB en France, Belgique et Allemagne, le CIP a mis en œuvre différentes actions de communication dont les axes sont les suivants :

- Placer l'éleveur au centre de la communication car il incarne l'ensemble des attributs de la confiance dans le produit.
- Décliner la thématique du « Goût » qui est la qualité intrinsèque de la pintade reconnue unanimement.
- Utiliser l'origine (quelle qu'en soit la définition –Europe, Locale, SIQO), qui est un marqueur fort pour le produit pintade, comme support pour diffuser du contenu auprès de nos cibles.

⊕ MISE EN LIGNE DU NOUVEAU SITE WEB EN FRANÇAIS ET EN ALLEMAND

Mise en ligne dès le mois de mars du nouveau site sur lequel toutes les recettes ont été reprises bien sûr avec de nombreuses nouveautés comme l'affichage d'une carte permettant de géolocaliser les éleveurs d'Europe et d'une page Web permettant de trouver de la pintade près de chez soi.

Outre la mise en ligne du site, des publications régulières d'actualités (webmastering) et une newsletter ont permis d'améliorer sa visibilité.

- Ainsi sur la première année de son existence, le nombre de visiteur unique atteint est estimé à 36 000 (28 400 en FR, 2600 en BE et 7400 en DE) avec un nombre de page vues de près de 3. Le nombre d'impression (affichage à l'écran) étant de plus de 2,18 millions. Par rapport à l'année dernière, la baisse du taux de rebond met en évidence un visitorat plus qualifié.

⊕ DÉPLOIEMENT DE LA COMMUNICATION SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Réseau BtoB : « La pintade, le goût du bon » sur TOKSTER

Lancée depuis mi-2018, cette page compte désormais près de 700 abonnés professionnels. La publication de 46 articles en 2019 a généré 36 315 visites, (3 025 visites/mois) et 271 interactions. Ces articles sont également repris dans les Newsletter de Zepro Restauration/Collective/Snack vers 90 000 professionnels, et sur les comptes LinkedIn Zepros vers 37 000 contacts.

- Le bilan 2019 s'établit à 500 000 vues sur Tokster, 30 000 vues sur les comptes LinkedIn associés (sur 5 mois) et 547 interactions.



➤ RÉSEAU BTOB ET BTOC : « CUISINER LA PINTADE » SUR FACEBOOK

Grâce au programme européen, mise en ligne d'une page Facebook en Allemand et intensification de la prise de parole sur FB avec la publication de 53 post en français et 24 en Allemands

→ Ainsi, à l'issue de la première année du programme UE, la page Facebook du CIP compte 6 887 abonnés avec près de 1,2 million d'interactions et 1,6 million d'impressions et une couverture de près de 490 000 personnes.

➤ CRÉATION DE CONTENUS

Afin d'enrichir le site et d'animer nos pages FB, Tokster et notre chaîne Youtube, le tournage de 10 vidéos recettes à destination des professionnels de la restauration a été réalisé à l'été 2019 en partenariat avec Nicolas Conraux, chef Etoilé du restaurant La Butte à Plouhider. Le tournage d'interviews de professionnels permettant ensuite, grâce à différents montages, de réaliser des spots promotionnels ont également été réalisés.

Si les interviews seront diffusées à partir de 2020, les vidéos recettes ont été mise en ligne progressivement à partir d'octobre et jusqu'aux fêtes de fin d'année et elles ont rencontrés un véritable succès avec 1 076 997 vues sur Facebook et 891 552 sur Youtube.



JEUX CONCOURS

Dès le mois de mars 2019 à l'occasion du salon Horecatel, lancement d'un jeu concours « 1 Jour, 1 Etoile » réservé aux professionnels. Toujours grâce au partenariat avec Nicolas Conraux, les chefs de tous les pays européens sont appelés à déposer, la recette de pintade de leur choix. Outre le recrutement via une borne sur les salons, ce jeu concours est relayé par une campagne presse et Web permettant de solliciter des cuisiniers de tous les pays cibles.

Pour la première édition, plus de 110 chefs se sont inscrits et 10 recettes (6 françaises, 2 belges, 2 Allemandes) ont été déposées sur le site du jeu concours.

En décembre, un jury de professionnels de la filière, accompagnés de Nicolas Conraux, a sélectionné les recettes :

- Pintade en cinq sens de Michel Didier, propriétaire d'un hôtel restaurant Le Relais à Corbion (Belgique)
- Pintade aux fines herbes rôtie farcie sous la peau, feuilles de blettes de Jürgen Andruschkewitsch, Chef de cuisine au Restaurant Rose à Vellberg (Allemagne)
- Pintade au sautoir, cuisse compotée et notes fumées de Soizic Rescamp, Chef de cuisine à Terres Culinaires à La Chapelle Thourault (France)

Les gagnants sont invités à venir cuisiner la pintade avec Nicolas Conraux lors d'un événement presse organisé le 5 juin 2020 à Paris.



SALONS HORECATEL ET SERBOTEL

En Mars et en Octobre, le stand « La Pintade, L'Europe du Goût » était présent sur les salons Horecatel et Serbotel des professionnels de la restauration qui se sont tenus respectivement à Marches en Famenne (Belgique) et Nantes (France).

Outre la borne jeux, la diffusion de vidéos recette et une vitrine réfrigérée pour présenter les différents produits de pintade à disposition des professionnels, chaque jour pendant 6h le Chef belge Corentin Rochez mettait en scène 4 recettes de pintade. Bouchées de filet sauce Archiduc ou sauce Tikka masala, brochettes Satay de cuisse ou ballotine de pintade, ont permis de mettre en avant la culinarité du produit ainsi que les différents morceaux et modes de cuisson.

Le Chef a partagé ses recettes comme son expérience de la pintade avec les professionnels tant de la restauration privée que collective qui souhaitent



CAMPAGNE PRESSE BTOB ET INFLUENCEURS 2019

Dès le premier trimestre, 2 supports de communication ont été conçus dont un dossier de Presse présentant les résultats de l'enquête consommateur et un communiqué de presse pour lancer le jeu concours. Un publi-rédactionnel dans l'Hôtellerie Magazine a également permis d'appuyer ce jeu concours en France et en Belgique.

Le dossier de presse a pu aussi être valorisé lors des deux événements, à destination des journalistes de la presse professionnelle, organisés en octobre dont un déjeuner de Presse à Paris et une table ronde au sein du salon Serbotel.

Enfin, un partenariat avec 5 bloggeurs en fin d'année, au moment des fêtes a permis de relayer sur les réseaux des idées de recettes de pintade pour les fêtes de fin d'année.

Ainsi les événements presse ont permis d'obtenir 8 articles (Les Marchés, Les Marchés Hebdo, Viande Magazine, Agra Alimentation, Réussir, Zepros Métiers Resto, La Boucherie Française) et 2 publi-rédactionnels dans l'Hôtellerie Restauration; le tout ayant touché 120 000 lecteurs. Le partenariat bloggeurs a aussi permis la publication de recette sur 5 blogs, 19 publications sur les réseaux sociaux avec le #lapintade (Instagram, Pinterest, FB et Twitter) générant plus de 600 interactions et 70 000 contacts.

différencier leur offre y compris en snacking et rôtisserie ! Enfin, avec tous et notamment les étudiants, il a pu apporter sa caution professionnelle sur le fait que la viande de pintade est une viande très moelleuse, juteuse qui a beaucoup de mâche en bouche.

Près de 4 000 contacts directs ont été établis à l'occasion de ces deux salons. Ils ont pu repartir avec un leaflet leur rappelant les différents modes de production ainsi que le différents produits de pintade disponibles sur le marché ainsi que des goodies (carnets de notes, tabliers, torchons) aux couleurs de la campagne.



Salons



Campagne presse

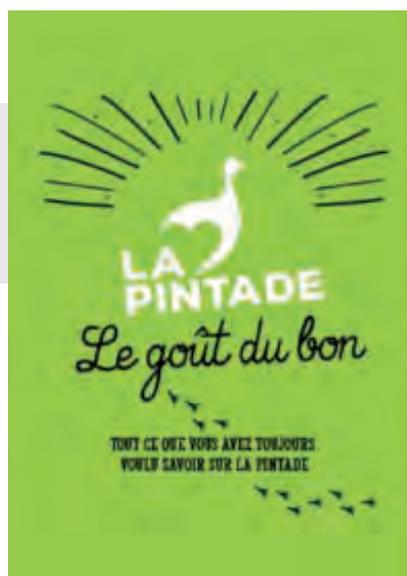


Partenariat bloggeurs

⊕ ACTIONS DE COMMUNICATION BTOC

Communication générique Volaille Française : Le CIP a contribué aux actions de communication conduites par l'APVF en faveur des volailles françaises, notamment dans le cadre du mois de la volaille (en mars).

Enfin, le CIP appuie tous les ans les actions des communications mises en œuvre par ses adhérents ou par des tiers (Lycée Hôtelier, boucheries, Journées organisées par les Chambres d'Agriculture...) en mettant à leur disposition des supports de communications et/ou goodies. Afin d'actualiser les outils de communication à la nouvelle campagne, le CIP a réalisé un nouveau leaflet BtoC détaillant les différents modes de production, les avantages nutritionnels de la pintade et deux idées recettes accompagnées de l'adresse de la page du site permettant de retrouver les 70 recettes disponibles.



CAMPAGNE EUROPÉENNE POUR LE LABEL ROUGE : « SOYEZ MALIN : CHERCHEZ LE LOGO LABEL ROUGE »

En 2019 le SYNALAF a poursuivi sa campagne de communication avec les fédérations Fil Rouge et Sylporc (viandes Label Rouge), en France et à l'export, cofinancé à 70 % par l'UE, débutée en 2018.

En France, une campagne radio sur le thème :

« SOYEZ MALIN : CHERCHEZ LE LOGO LABEL ROUGE »

a été diffusée en mars-avril et septembre-octobre 2019 et mars-avril 2020, avec un relai par des kits en points de vente. Le spot radio sera de nouveau diffusé en septembre-octobre 2020.

Sur les marchés export, la filière souhaite accroître la notoriété et les ventes des volailles « fermières - élevées en plein air » LABEL ROUGE dans 4 destinations européennes : Belgique, Allemagne, Suède et Pays-Bas.

Depuis le début de la campagne, des actions diverses visant à mettre en valeur les grandes qualités des volailles Label Rouge :

- Après de journalistes et blogueurs culinaires : déjeuners et voyages de presse, relations presse, insertions de publicités et d'articles dans des journaux/magazines professionnels, partenariats avec des Chefs renommés...
- Après des professionnels : séminaires de formation des professionnels de la distribution et de la restauration, salons B2B, mise à jour du site internet sur les volailles Label dans plusieurs langues, création de vidéos promotionnelles
- Après des consommateurs : plus de 1000 journées d'animations en magasins réalisées en 2 ans !

Label Rouge - Signe de qualité depuis plus de 50 ans

Depuis plus de 50 ans, le signe officiel **Label Rouge** met en avant la qualité supérieure des produits grâce au travail de professionnels engagés et à un savoir-faire traditionnel.

Les éleveurs de volailles françaises **Label Rouge** sont soucieux du **respect du bien-être animal** et de **l'environnement**. Ce mode de production durable et très bien contrôlé garantit une excellente qualité de la viande ainsi qu'une expérience gustative unique. Faites-en vous même l'expérience !



L'authentique poulet « fermier - élevé en plein air »

Le **Label Rouge** est l'unique signe officiel de qualité en Europe qui certifie la qualité supérieure des produits agricoles. Pour les volailles, il garantit un **élevage traditionnel fermier en plein air**.

Le plus haut engagement pour le bien-être animal en Europe

Le respect des animaux est une priorité absolue pour les éleveurs de volailles **Label Rouge**. Le signe de qualité garantit notamment :



· races rustiques à croissance lente uniquement
· durée d'élevage : 81 jours minimum (29 - 35 jours pour un poulet standard)



· accès à de grandes prairies végétalisées et arborées
· accès à l'extérieur toute la journée (alors qu'il n'y a aucune sortie pour une volaille standard)

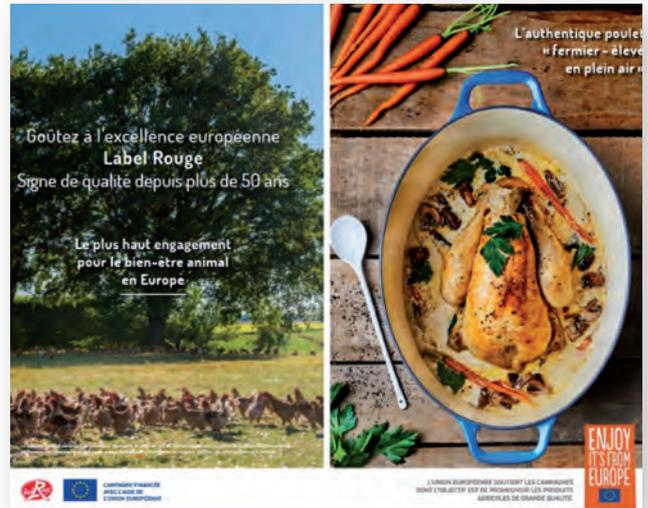


· alimentation 100 % végétale
· 75 % de céréales minimum
· alimentation contribuant à la qualité gustative



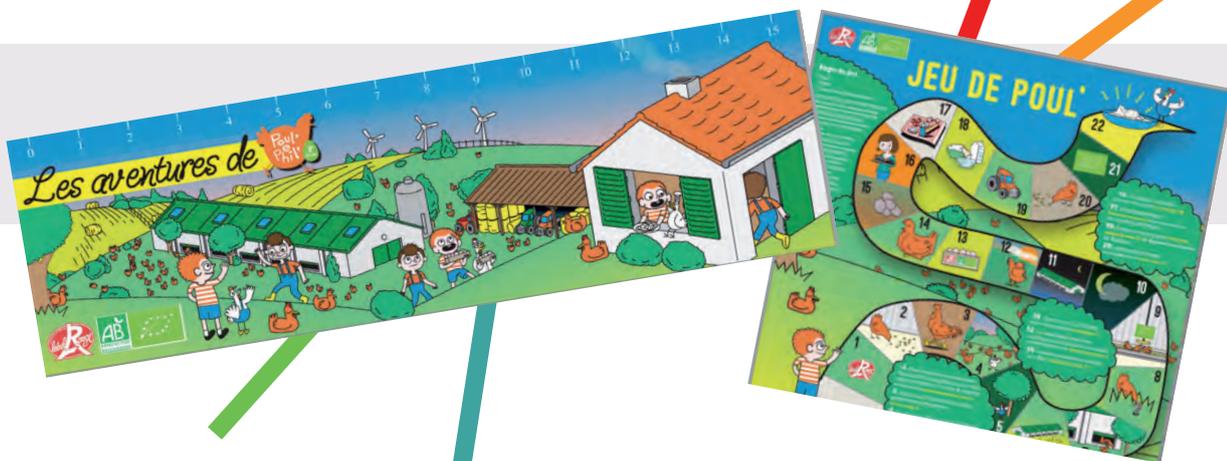
· élevage fermier en petits groupes
· faible densité : 11 poulets/m² maximum dans le poulailler (alors qu'ils sont 20 - 25 pour des poulets standard)





L'OPÉRATION « ANIMATIONS LABEL ROUGE ET BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE »

En 2019 l'opération Poul'&Phil', déjà menée par le Synalaf en 2016 et 2017, a été relancée. Il s'agit d'encourager les responsables de la restauration collective primaire à introduire des volailles/œufs Label Rouge et Bio dans leur menus lors d'une semaine d'animations au cours de laquelle les enfants de primaire découvrent l'univers des volailles de qualité grâce à des outils ludiques.



EN JUIN 2019, LA DINDE EST ENTREE EN CAMPAGNE !!

La dinde s'est fixée comme objectifs 2019 de redynamiser ses ventes et sa consommation en valorisant ses atouts santé, plaisir, praticité et goût. Face à 3 constats majeurs :

- La dinde est une viande qui est en concurrence avec le porc et les autres produits de volailles.
- La viande de dinde est peu valorisée (produits, packaging, merchandising, instant consommation...)
- Le consommateur a une véritable méconnaissance de ses qualités nutritionnelles et gustatives.

La dinde a décidé de prendre un positionnement « Healthy ». Avec une promesse santé « + équilibrée - calorique, coche ton quotidien ! », la dinde affiche haut et fort son positionnement healthy et bien-être au service des consommateurs.



A l'heure où les pratiques alimentaires changent, la dinde a tout pour devenir la viande référence d'une alimentation équilibrée. La dinde casse ainsi son image traditionnelle de la dinde de Noël, en devenant la viande équilibrée qui « se bouge » tout au long de l'année, pour être en pleine forme et bien dans son corps, tout en se faisant plaisir.



LE CICAR ET L'APVF, PARTENAIRES DE CONVIVIO POUR SON CONCOURS « NOS CHEFS ONT DU TALENT »

Le vendredi 21 juin 2019 s'est déroulée la 10ème édition du concours culinaire « Nos chefs ont du talent ». Le CICAR et la Volaille Française y ont participé en tant que partenaires.

Pour fêter les 10 ans du concours culinaire, plus de 400 personnes se sont réunies sous le signe de la convivialité et du partage afin d'assister à la grande finale, présidée par Brice Morvent (Top Chef 2010) au Château des Pères à Piré-sur-Seiche (35).

➤ 2 ÉPREUVES, 8 FINALISTES, UNE FINALE À LA HAUTEUR DE L'ÉVÉNEMENT !

Les 8 duos finalistes ont disputé 2 épreuves. La première, sur le thème « Mon canard, le barbeuc' est roi ». La seconde consistait à réaliser un dessert d'anniversaire pour les 10 ans du concours.

➤ DU CANARD AU BARBECUE !

Pour cette ultime épreuve, les finalistes devaient élaborer et proposer 8 assiettes d'une recette incluant le canard à rôtir, accompagné au minimum de deux garnitures et d'une sauce complémentaire. Avec une spécificité imposée pour cette première épreuve : l'utilisation du barbecue !

Les duos disposaient d'1h15 pour présenter leurs réalisations au jury de dégustation, présidé par le chef exécutif Brice Morvent (ancien candidat Top Chef) et de 7 collaborateurs du groupe.



➤ LA VOLAILLE FRANÇAISE ET LE CANARD À L'HONNEUR EN RHD !!

Cuisine, créativité, convivialité, challenge, étaient au rendez-vous de cette 10ème édition du concours culinaire de Convivio, 1er groupe indépendant de restauration sur la moitié ouest de la France.

Vivement la 11ème édition du concours « Nos chefs ont du talent » avec un nouveau thème et de nouveaux talents et pourquoi pas de la Volaille Française au menu !!



COMMUNICATION : UNE NOUVELLE CAMPAGNE EN 2019 EN 2019, CONTINUONS DE DIRE OUI ! À LA VOLAILLE FRANÇAISE DANS TOUTES NOS ASSIETTES !

LES CHIFFRES CLÉS 2019

On n'avait jamais autant vu et entendu parler de la Volaille Française qu'en cette année 2019. Les chiffres clés de la campagne de communication 2019 attestent de la réussite des actions menées par l'APVF. Ces bons chiffres ont de quoi rendre fier l'ensemble de la filière !

En radio

154 SPOTS

France info, RMC et RTL, soit plus de 23 millions de contacts sur l'ensemble des vagues (2 vagues de 5 jours).

franceinfo: **RMC** **RTL**

Relations Presse

86 RETOMBÉES OBTENUES

pour un total de 14 000 lecteurs touchés.



Internet

PLUS DE 2 MILLIONS D'IMPRESSIONS

pour les publicités diffusées sur le web, avec 13 942 clics vers le site internet www.jaimelavolaillle.fr, et une forte présence sur les réseaux sociaux (Facebook et Twitter)

Trophée Les Volailleissimes

6 LAURÉATS RÉCOMPENSÉS

au SIA pour la 1^{ère} édition des Trophées Les Volailleissimes, qui a mis à l'honneur les professionnels de la RHD ayant fait le choix de la Volaille Française.



Presse professionnelle

PRÈS DE 500 000 EXEMPLAIRES

diffusés avec 15 annonces-presse sorties sur 9 supports différents : Ze Pro Rasto, Ze pro Collective, Ze Pro Snack, Le cuisinier, L'hôtellerie restauration, La Gazette des communes, Le Courrier des Maires et Rungis Actualités.

Salon

1^{ER} STAND VOLAILLE FRANÇAISE

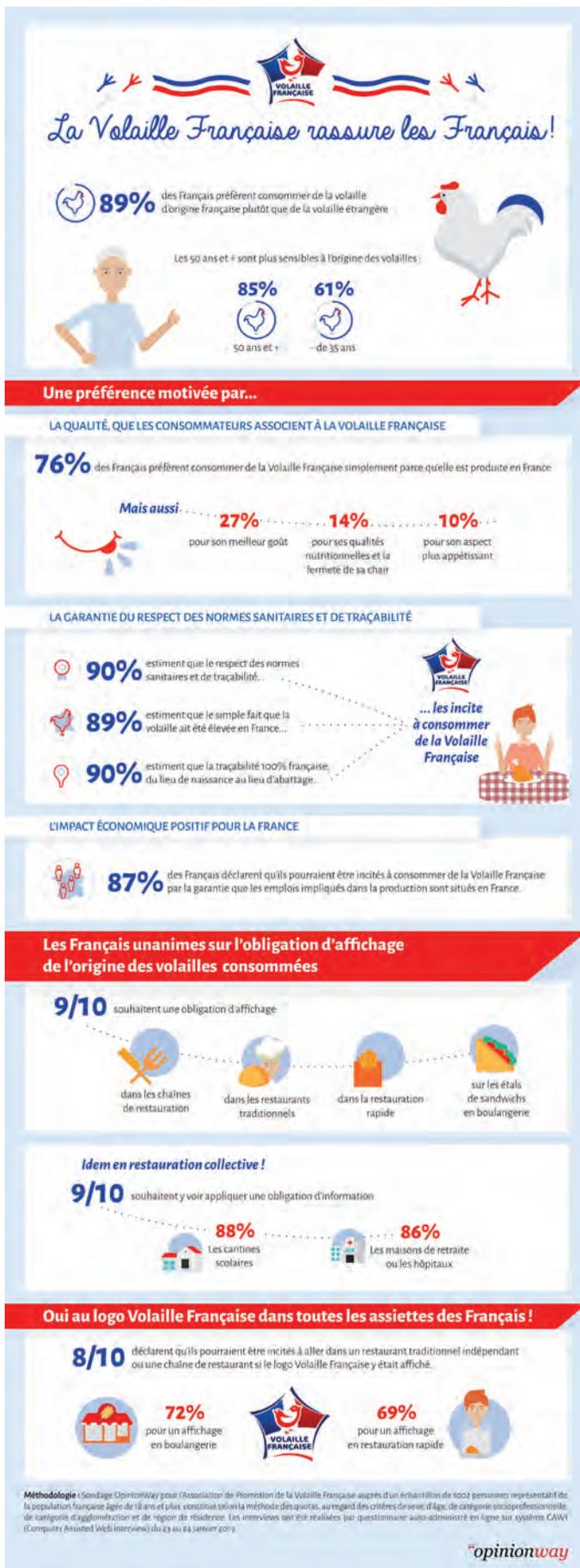
au SIA 2019, en partenariat avec le CNPO et ANVOL, pour échanger avec les acteurs de la filière, les professionnels, les élus et les politiques, et bien sûr les consommateurs.

Boulangerie

1^{ÈRE} OPÉRATION BOULANGÈRE

organisée en partenariat avec le distributeur Métro, avec des recettes de sandwiches et salades à base de Volaille Française proposées aux boulangeries partenaires.





ENQUETE OPINION WAY 2019 UNE SIGNATURE POUR FÉDÉRER, UN LOGO REPÉRABLE ET EXPLICITE POUR LE CONSOMMATEUR !

Les Français veulent de la Volaille Française ! synonyme de goût, de qualité et de traçabilité pour les consommateurs.

- 89% des Français préfèrent consommer de la volaille d'origine française plutôt que de la volaille étrangère

- 76% d'entre eux la préfèrent parce qu'elle est produite en France, mais aussi pour son goût, ses qualités nutritionnelles et son aspect plus appétissant.

La Volaille Française est aussi synonyme de sécurité et d'emploi en France et notre logo est une preuve de qualité pour les consommateurs français.

Retrouvez ici le détail de l'enquête APVF « opinionway » : <https://www.volaille-francaise.fr/enquete-apvf-opinionway/>



CHIFFRES CLÉS



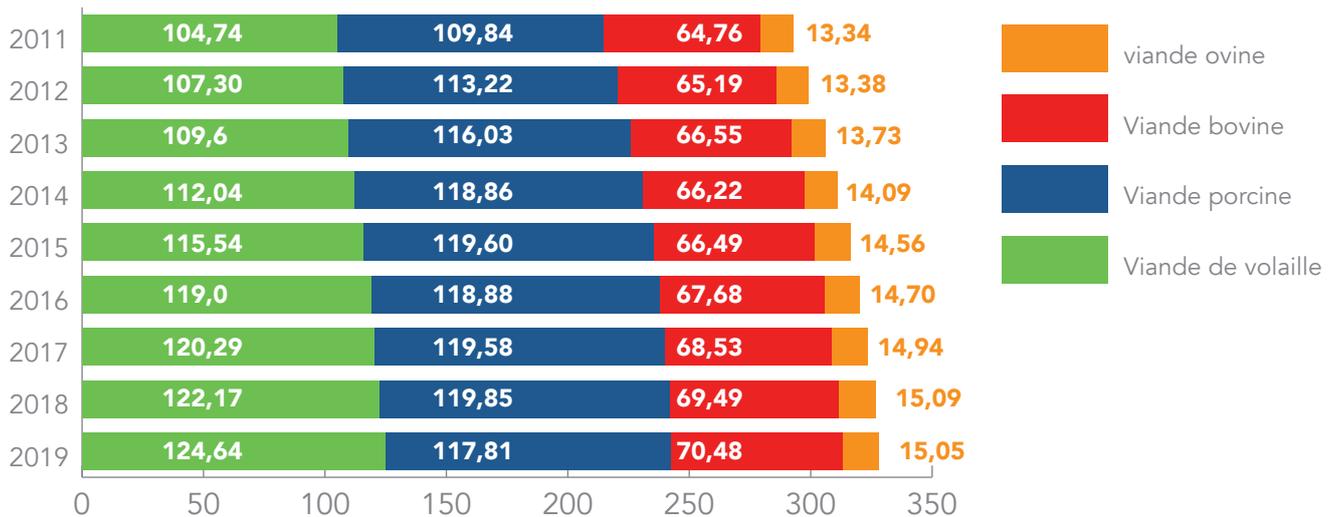
2019



Présentation générale du marché de la volaille

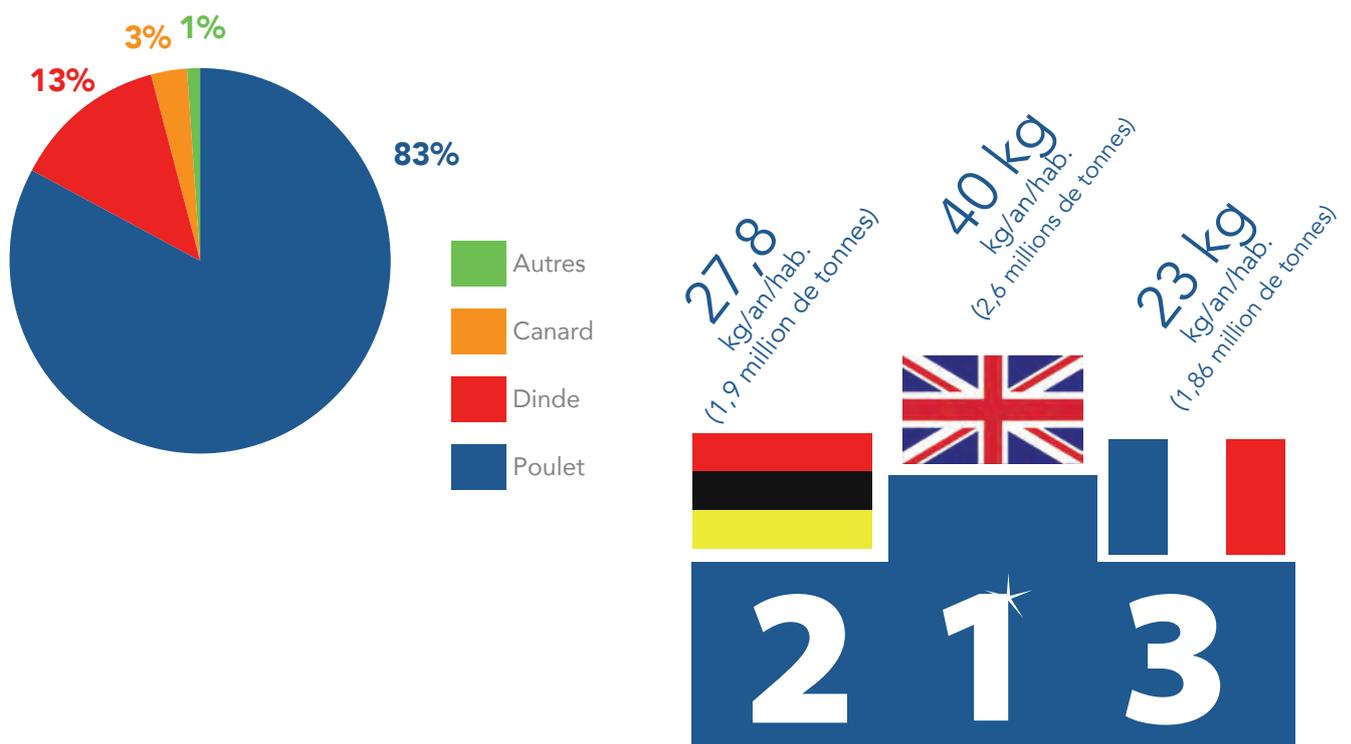
CONSOMMATION MONDIALE DE LA VIANDE DE VOLAILLE (MILLIONS DE TONNES)

Source : OCDE



RÉPARTITION DE LA PRODUCTION DE VOLAILLE PAR ESPÈCE ET CONSOMMATION PAR HABITANT (UE)

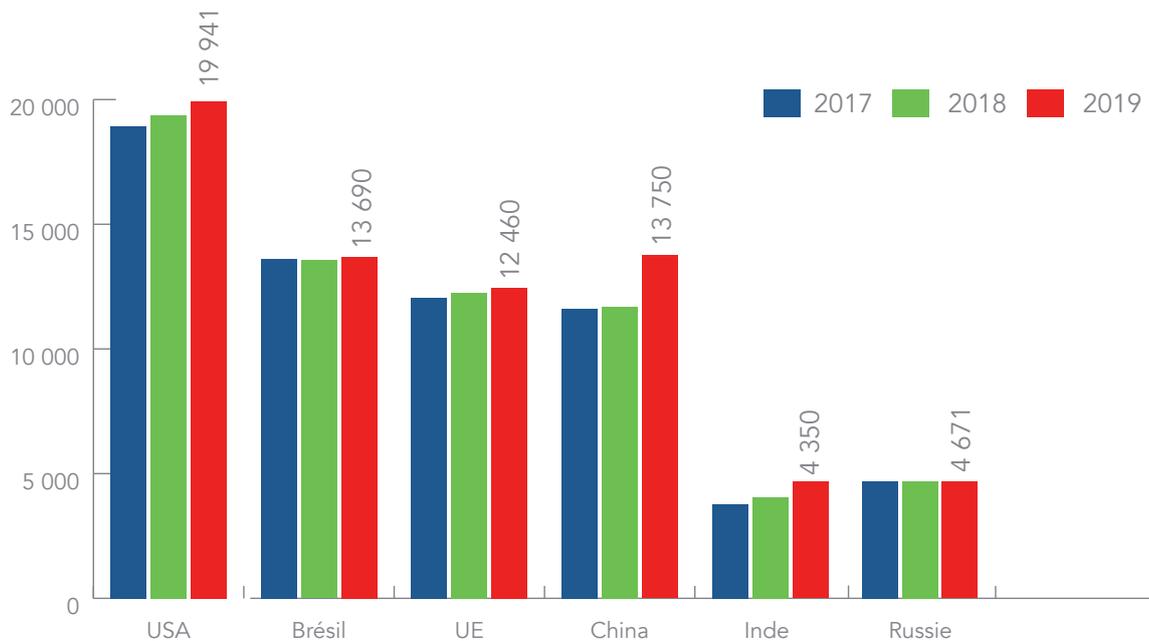
Source : CIRCABC



PRODUCTION MONDIALE

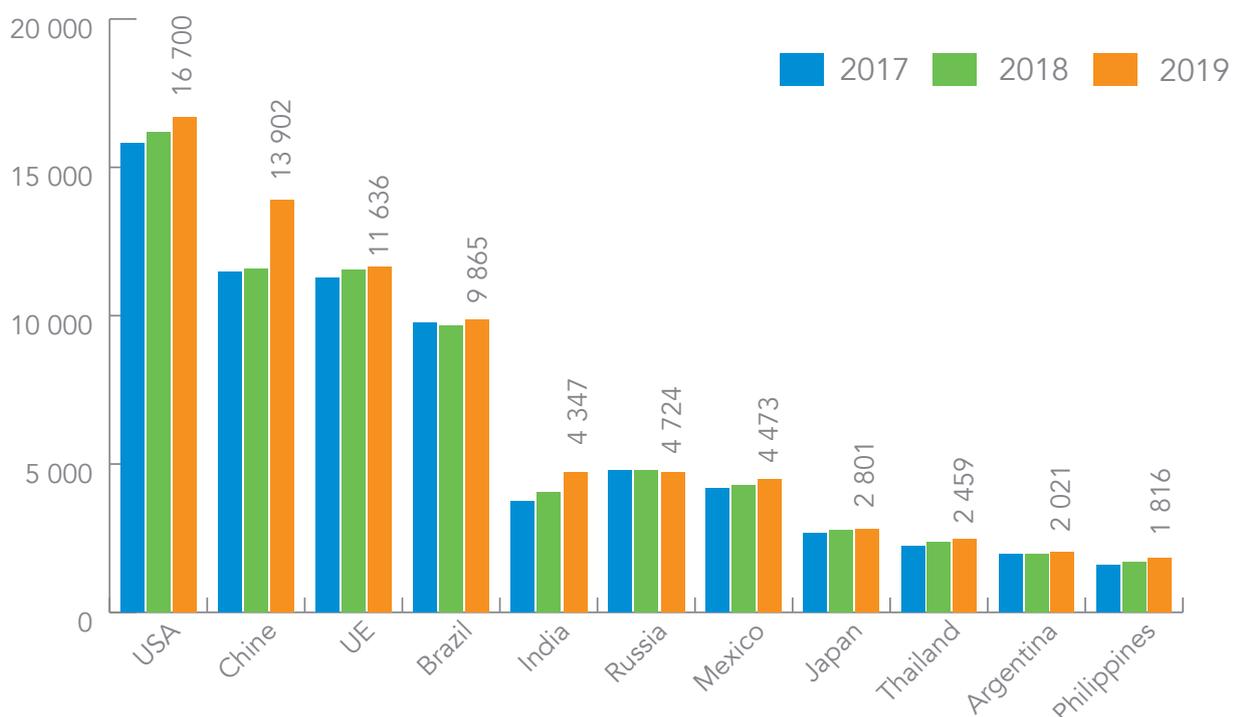
PRODUCTION MONDIALE DE POULETS (MILLIERS DE TONNES)

Source : USDA



CONSOMMATION MONDIALE DE POULETS (MILLIERS DE TONNES)

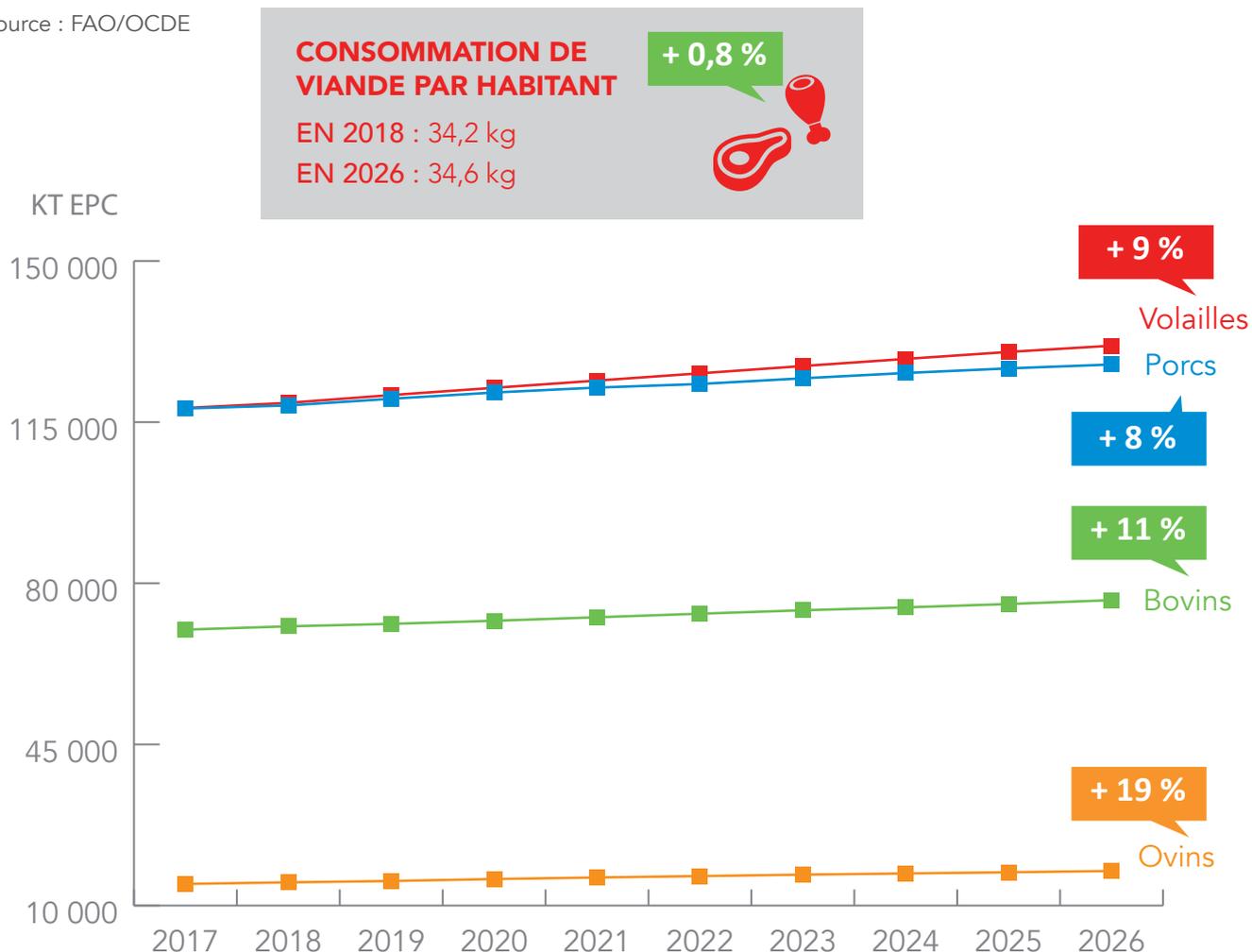
Source : USDA



PROSPECTIVE

PRÉVISIONS D'ÉVOLUTION DE LA DEMANDE MONDIALE À 2026

Source : FAO/OCDE

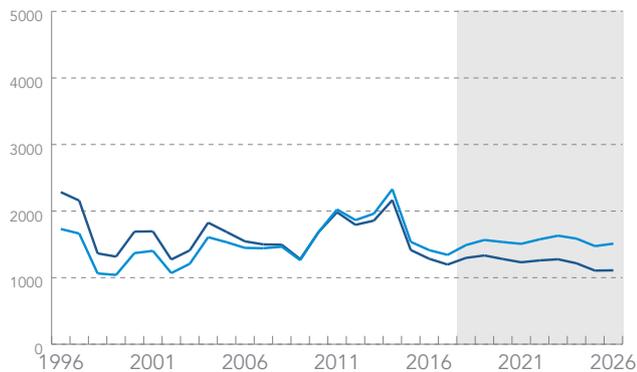


	EN KTEC	2018	2020	2022	2024	2026
VIANDE DE VOLAILLE	Production	119 205	122 461	125 607	128 736	131 608
	Consommation	119 208	122 463	125 605	128 733	131 607
VIANDE PORCINE	Production	118 639	121 441	123 299	125 683	127 526
	Consommation	118 653	121 437	123 298	125 677	127 521
VIANDE BOVINE	Production	70 652	71 854	73 400	74 766	76 341
	Consommation	70 371	71 557	73 090	74 464	76 041
VIANDE OVINE	Production	15 045	15 760	16 405	16 978	17 515
	Consommation	15 052	15 770	16 410	16 976	17 515

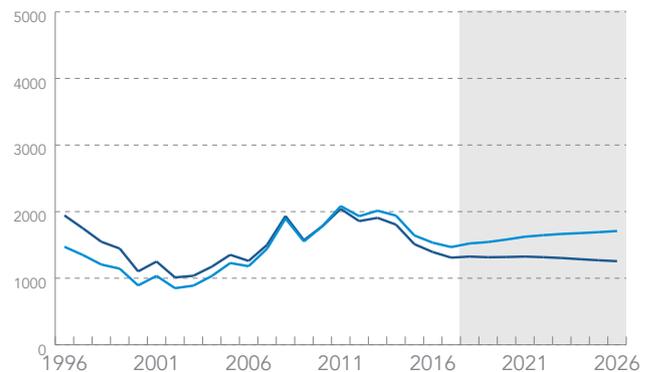
PROJECTIONS ÉVOLUTION DES PRIX MONDIAUX DES VIANDES

Source : FAO/OCDE

— Prix réel — Prix nominal
(en \$US/tonnes)



VIANDE PORCINE



VIANDE DE VOLAILLE

VUE D'ENSEMBLE DES PERSPECTIVES AVICOLES DE L'OCDE ET DE LA FAO 2017-2026

Source : FAO/OCDE

	Croissance de la demande	
	2006 - 2016	2016 - 2026
Inde	1,24 %	1,17 %
Chine	5,20 %	3,79 %
Afrique subsaharienne	1,00 %	0,59 %
Asie du Sud Est	3,53 %	2,17 %
OCDE	6,91 %	4,83 %
Reste du monde	14,18 %	5,82 %

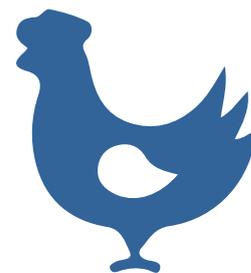
PRODUCTION VOLAILLES DANS LE MONDE



113 874 KTONNES

Moyenne 2014-2016

+ 2,93%



131 608 KTONNES

Projection 2026



VIANDE BOVINE



VIANDE OVINE

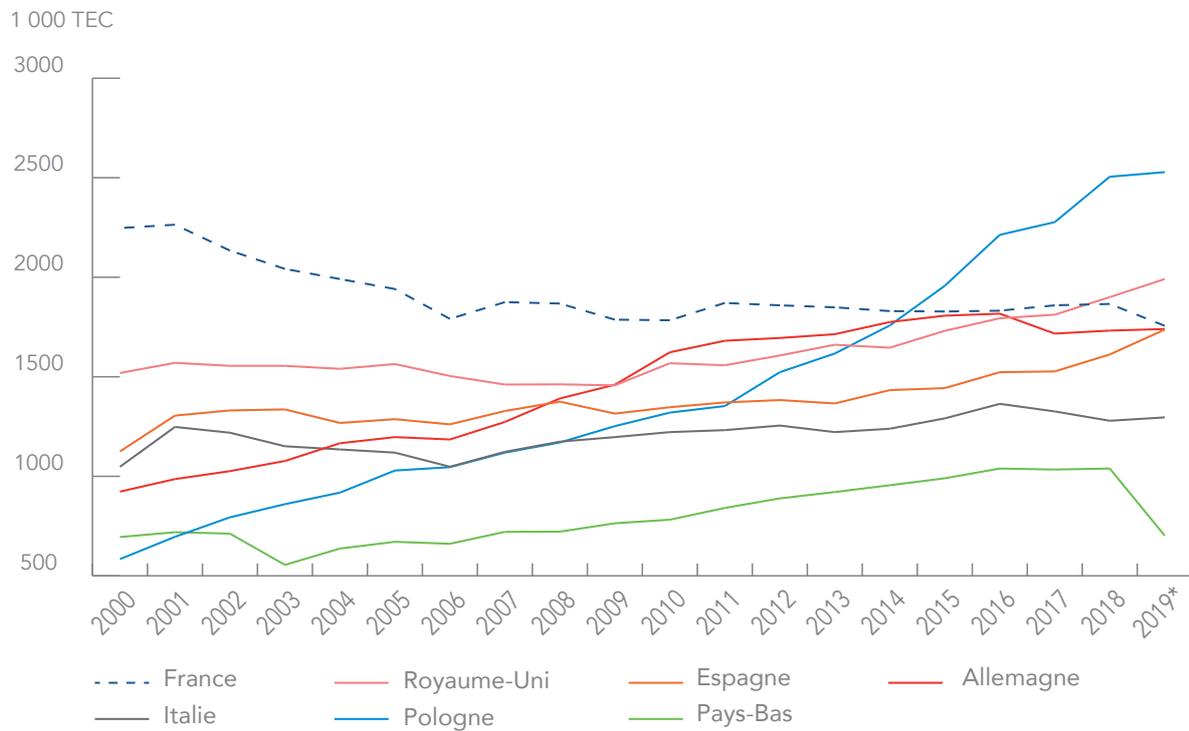
PRODUCTION DE VIANDE DE VOLAILLES - PROJECTION

Source : FAO/OCDE

	PRODUCTION (Ktonnes)		Croissance (%)	
	Moyenne 2014-2016	2026	2017-2016	2017-2026
MONDE	113 874	131 608	2,93	1,24
PAYS DÉVELOPPÉS	47 328	52 756	2,54	0,83
AMÉRIQUE DU NORD	21 768	24 493	0,99	1,03
EUROPE	20 229	22 232	4,39	0,54
PAYS D'OCÉANIE DÉVELOPPÉS	1 376	1 719	4,50	1,54
AUTRES PAYS DÉVELOPPÉS (1)	3 954	4 310	2,23	0,89
PAYS EN DÉVELOPPEMENT	66 546	78 852	3,21	1,53
AFRIQUE	3 563	4 177	2,67	1,66
AFRIQUE DU NORD	2 243	2 575	3,16	1,49
AFRIQUE SUB-SAHARIENNE	1 320	1 602	1,88	1,94
AMÉRIQUE LATINE et CARAÏBES	25 373	29 214	2,89	1,23
ASIE et PACIFIQUE	37 609	45 460	3,49	1,72
PAYS LES MOINS AVANCÉS (PMA)	2 524	32 44	3,90	2,48
OCDE (3)	45 585	51 018	1,95	0,89
BRICS	40 430	47 670	3,42	1,34

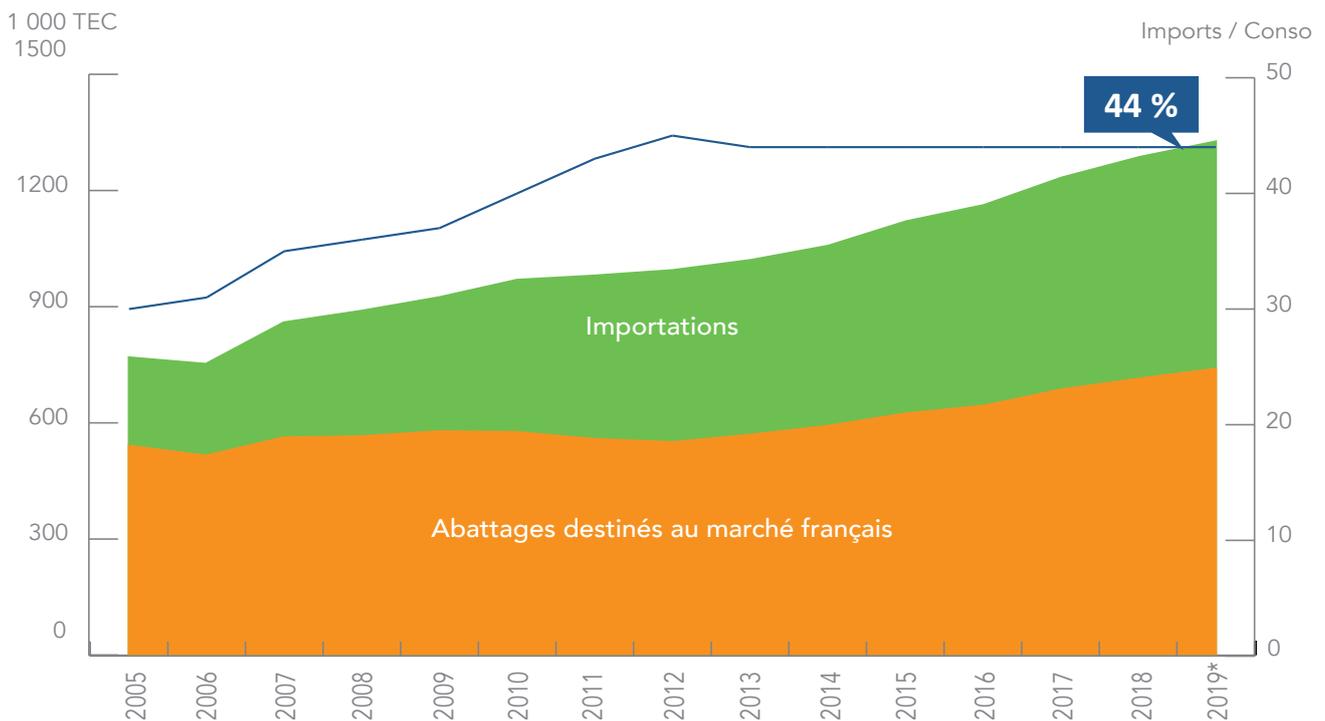
ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DE VOLAILLES DANS LES PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE L'UE À 28

Source : ITAVI d'après EUROSTAT et SSP



PART DE LA PRODUCTION NATIONALE ET DES IMPORTATIONS DANS LA CONSOMMATION DE VIANDE DE POULET

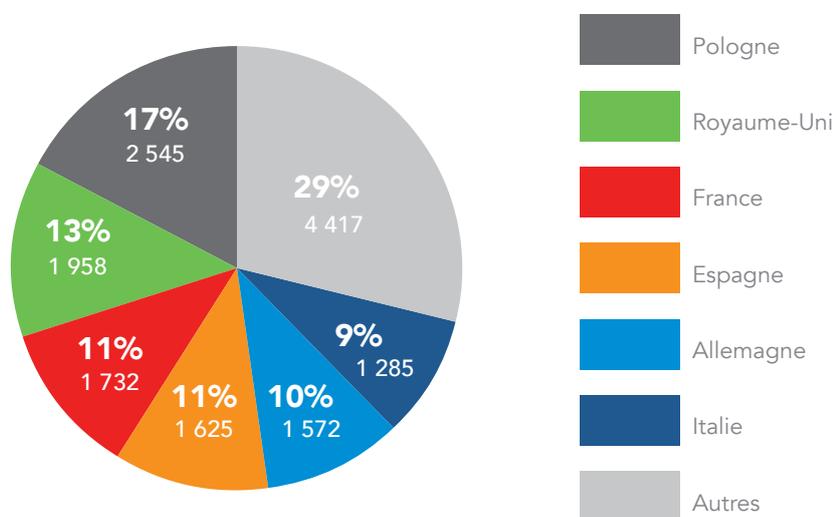
Source : ITAVI d'après SSP et douanes



* Estimations

PRINCIPAUX PRODUCTEURS EUROPEENS (2019)

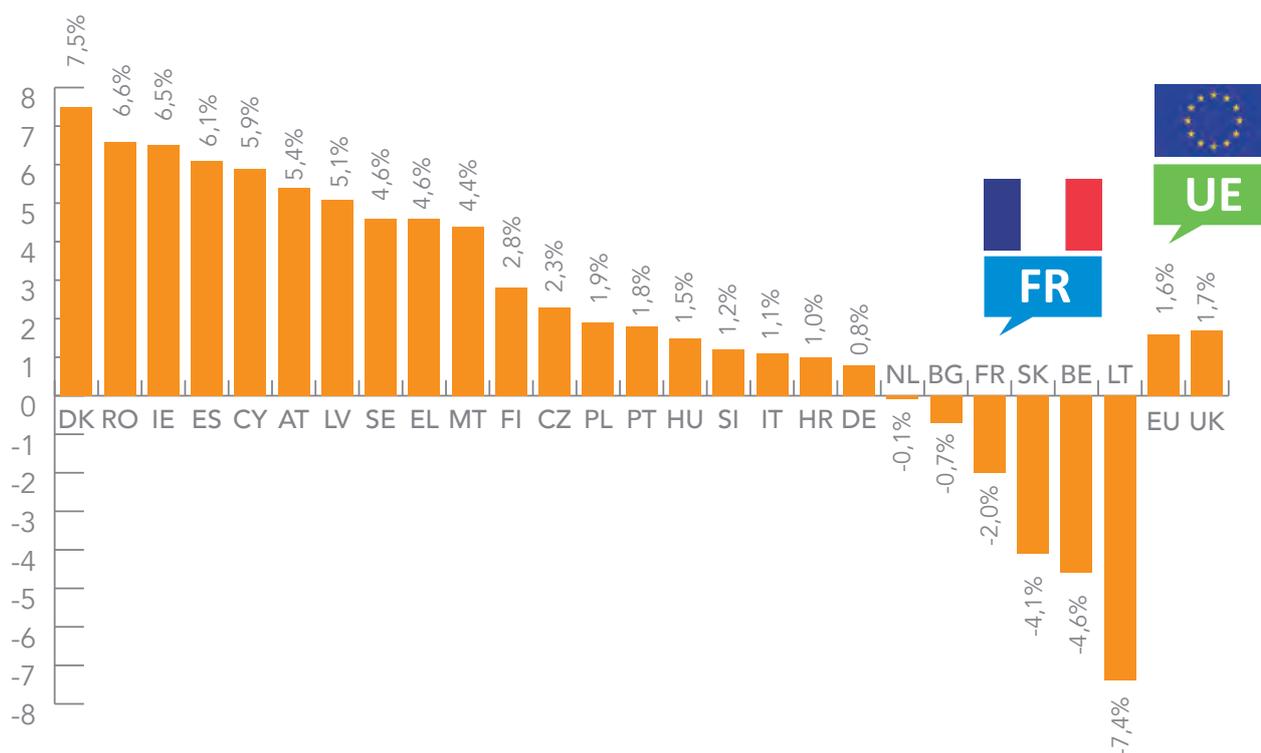
Source : Eurostat en MTEC

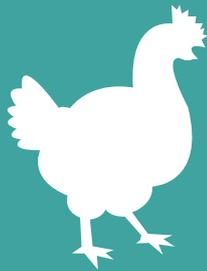


Ces 6 Etats membres représentent 71 % de la production totale européenne

ÉVOLUTION DES ABATTAGES DE VOLAILLES (2019/2018)

Source : Commission Européenne





LE POULET

CONSOMMATION
DE PROTÉINES
ANIMALES EN 2019

Source : AVEC
et FranceAgrimer
d'après SSP

- P.66** ÉLEVAGE
- P.68** ACCOUVAGE
- P.69** ALIMENT
- P.71** ABATTAGE
- P.72** CONSOMMATION
- P.75** ÉCHANGES
- P.78** UNION EUROPÉENNE
- P.79** BILAN PRODUCTION / CONSOMMATION



TONNAGE VIF ABATTU EN 2019

Source : AGRESTE

1 072 102 T

LA BALANCE COMMERCIALE EN VALEURS EN 2019

Source : Douanes

668 840 198 €

exportations

214 960 135 €

importations

- 546 119 938 €



MISES EN PLACE HEBDOMADAIRES EN 2019

Source : Agreste

15 809 710 têtes

CONSOMMATION VOLAILLE 2019

Source : FranceAgrimer d'après SSP

21,4 kg

de poulet
pour **29,7 kg**
de volaille

87,5 kg

toutes viandes
pour 67,7 millions
d'habitants

SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS AVICOLES FRANÇAISES DE POULET EN 2018

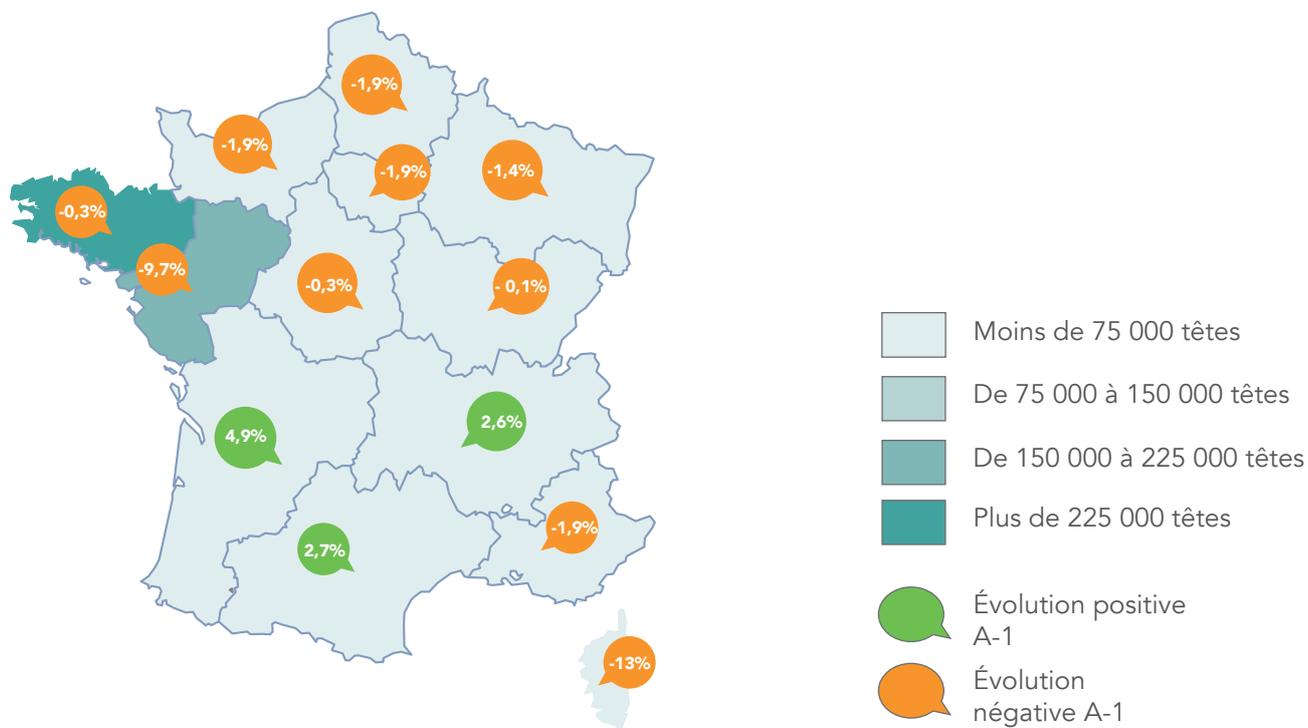
Source : Cogedis

2420 m²

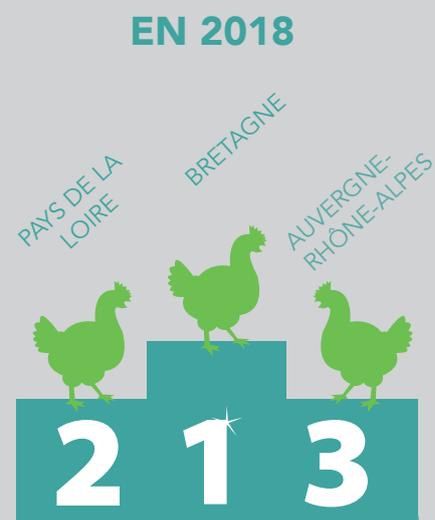
ÉLEVAGE

RÉPARTITION RÉGIONALE DE LA PRODUCTION DE POULETS

Source : AGRESTE



	2018 en 1000 têtes	Évolution A-1 (%)
Auvergne-Rhône-Alpes	66 659	2,6%
Bourgogne Franche-Comté	31 672	-0,1%
Bretagne	286 321	-0,3%
Centre-Val de Loire	41 619	-0,3%
Corse	534	-13,0%
Grand Est	29 529	-1,4%
Hauts de France	45 279	-1,9%
Île-de-France	1 988	-1,9%
Occitanie	22 326	2,7%
Normandie	23 551	-1,9%
Nouvelle Aquitaine	74 500	4,9%
Pays de la Loire	167 217	-9,7%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	2 875	-1,9%
France (Métrop.)	794 070	-1,9%



ÉVOLUTION DU PARC POUR TOUS TYPES DE BÂTIMENTS DES PRINCIPALES RÉGIONS PRODUCTRICES DE VOLAILLES

Source : ITAVI

	Parc national	Bretagne	Pays de la Loire	Aquitaine	Rhône Alpes
	2018/2017	2018/2017	2018/2017	2018/2017	2018/2017
Taux de construction	2,4%	1,4%	2,3%	3,2%	4,1%
Taux de disparition	-2,2%	-2,5%	-1,8%	-1,5%	-3,1%
Solde	0,2%	-1,1%	0,4%	1,7%	0,9%
Taux de rénovation	3,0%	3,3%	3,7%	3,3%	4,3%

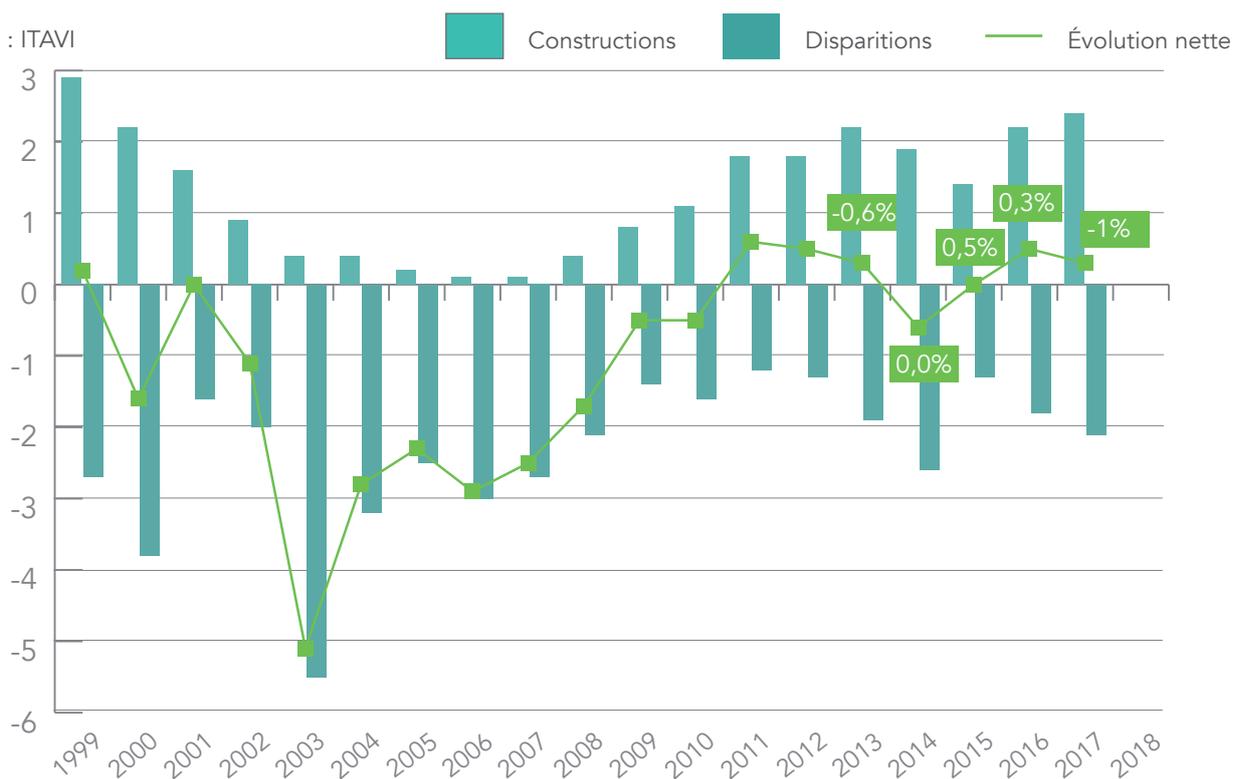
EN 2018

ÉVOLUTION DU
PARC
NATIONAL



ÉVOLUTION NETTE DU PARC DE VOLAILLES «STANDARD ET CERTIFIÉ», CONSTRUCTIONS ET DISPARITIONS

Source : ITAVI

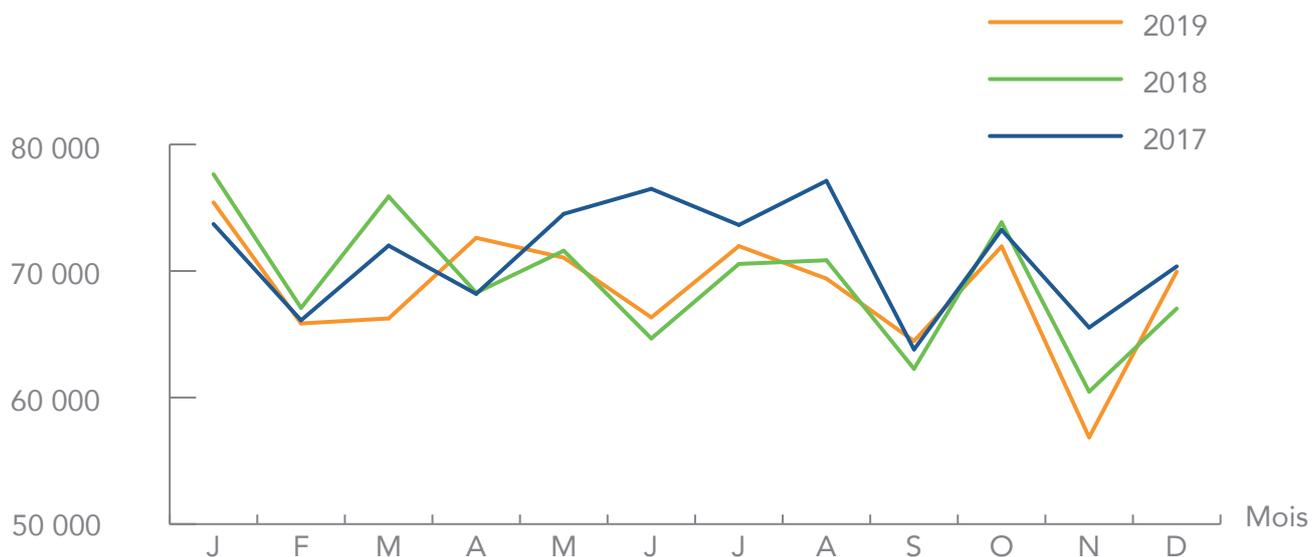


	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Constructions	1,1%	1,8%	1,8%	2,2%	1,9%	1,4%	2,2%	2,4%	1,7%
Disparitions	-1,6%	-1,2%	-1,3%	-1,9%	-2,6%	-1,3%	-1,8%	-2,1%	-2,7%
Evolution nette	-0,5%	0,6%	0,5%	0,3%	-0,6%	0,0%	0,5%	0,3%	-1,0%

ACCOUVAGE

MISES EN PLACE MENSUELLES DE POUSSINS (MILLIERS DE TÊTES)

Source : AGRESTE

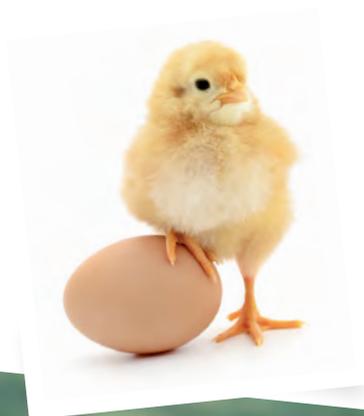


EN 2019

TOTAL ANNUEL
822 105
poussins
(en millier de têtes)



-0,97%



ALIMENT

LA PRODUCTION DES ALIMENTS POUR POULETS STANDARD ET CERTIFIE

Source : CIPC d'après SNIA et Coop de France

PRODUCTION (EN TONNES)	2017	2018	2019	Evolution 2019/2018
JANVIER	203 805	203 805	205 326	-2,9%
FÉVRIER	187 962	187 962	182 645	-6,1%
MARS	214 599	214 599	196 304	-10,8%
AVRIL	191 329	191 329	202 789	2,2%
MAI	214 602	214 602	209 958	0,0%
JUIN	210 728	210 728	193 476	-0,7%
JUILLET	199 746	199 746	205 985	4,6%
AOÛT	218 316	218 316	201 708	-2,9%
SEPTEMBRE	203 868	203 868	191 949	3,5%
OCTOBRE	208 667	208 667	211 236	0,8%
NOVEMBRE	198 364	198 364	184 047	-5,3%
DÉCEMBRE	190 941	190 941	180 537	-0,1%
TOTAL	2 442 927	2 442 927	2 365 960	-1,6%

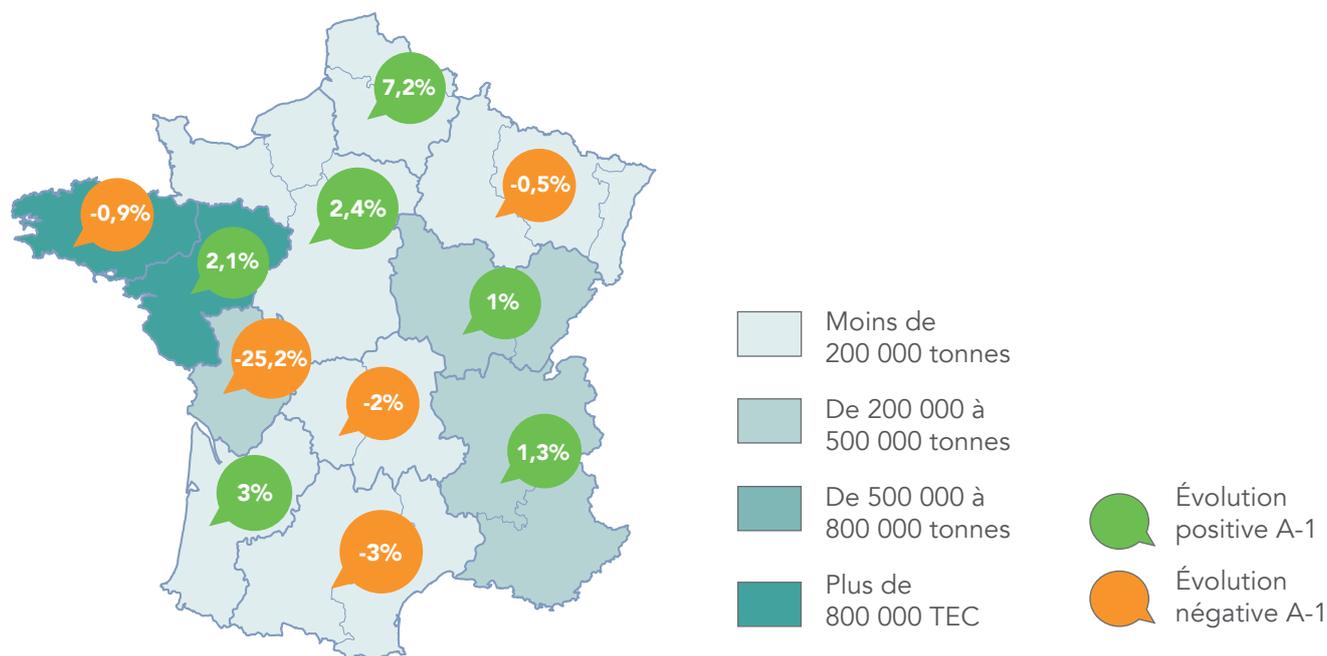
INDICE DU COÛT DE MATIÈRES PREMIÈRES POUR LE POULET STANDARD

Source : ITAVI / Base Janvier 2014



PRODUCTION RÉGIONALE D'ALIMENTS COMPOSÉS POUR POULETS (TONNES)

Source : CIPC d'après SNIA et Coop de France

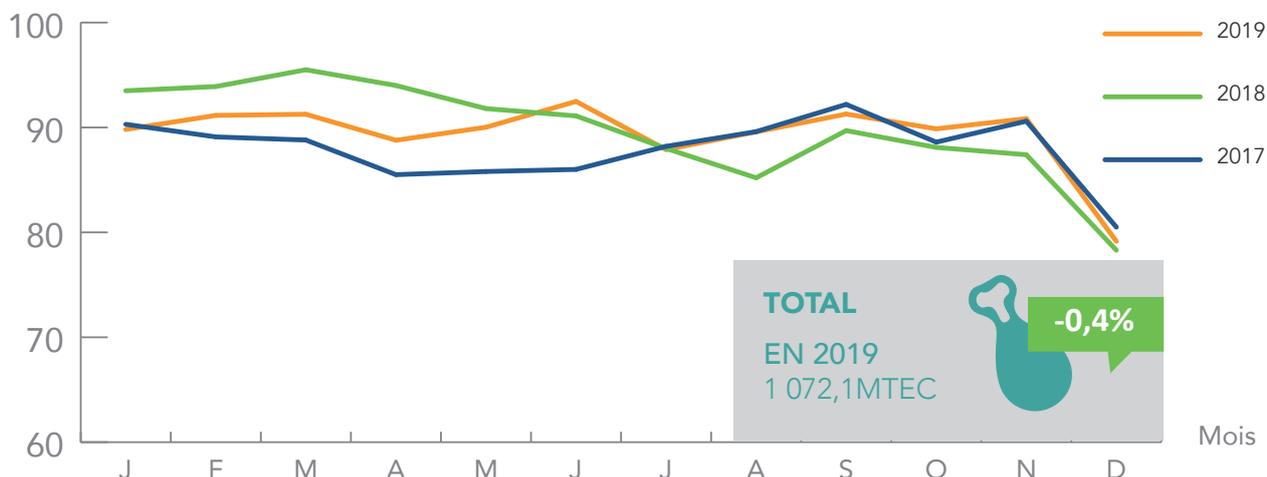


	2017	2018	2019	Evolution 2019/2018
Alsace-Lorraine - Champagne Ardenne	93 422	90 303	89 843	-0,5%
Aquitaine	199 267	215 741	222 133	3,0%
Auvergne-Limousin	123 900	124 523	122 043	-2,0%
Bourgogne-Franche Comté	213 335	215 808	218 044	1,0%
Bretagne	1 023 332	1 029 392	1 020 189	-0,9%
Midi Pyrénées-Languedoc Roussillon	116 618	120 403	116 838	-3,0%
Nord-Picardie	120 740	116 495	124 884	7,2%
Normandie - Ile de France - Centre	90 669	90 348	92 513	2,4%
Pays de Loire	944 793	924 627	944 291	2,1%
Poitou Charentes	220 860	204 295	152 902	-25,2%
Rhône-Alpes-Provence- Alpes Côte d'Azur	206 502	208 566	211 234	1,3%
TOTAL	3 353 438	3 340 501	3 314 914	-0,8%

ABATTAGE

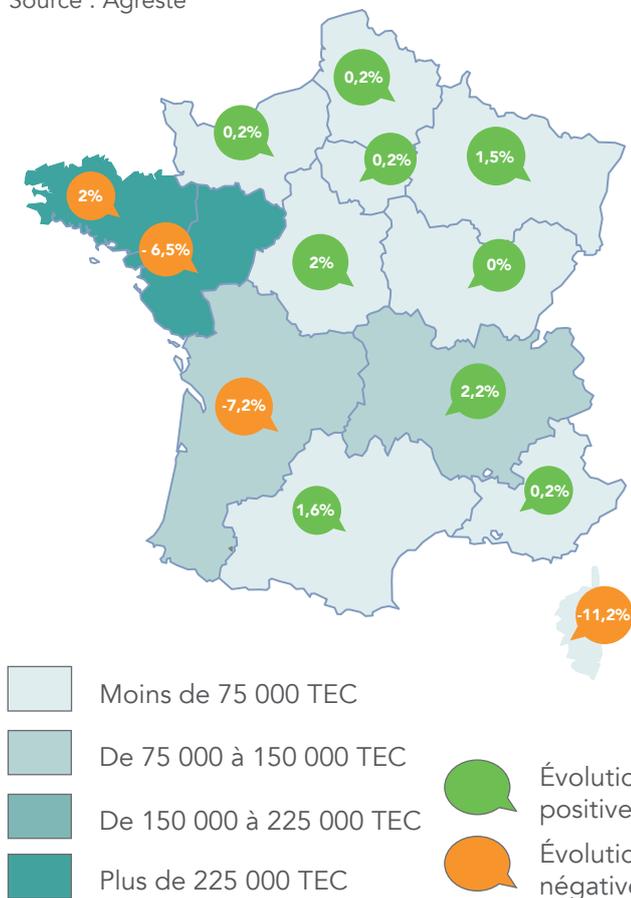
ABATTAGES CONTRÔLÉS CVJA DE POULETS (MTEC)

Source : Agreste



PRODUCTION ESTIMÉE DE POULET

Source : Agreste

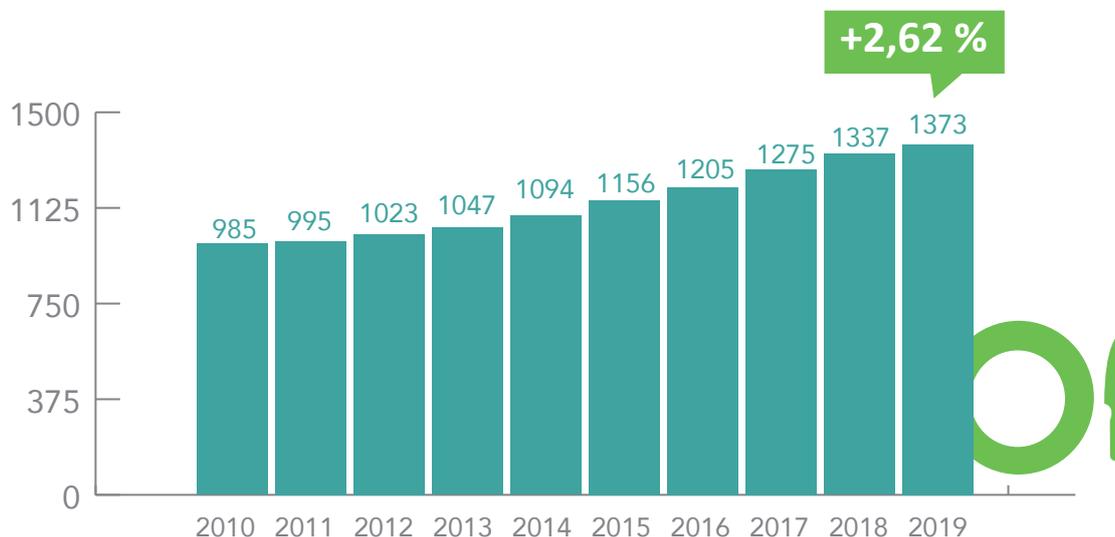


	2018 en TEC
Auvergne-Rhône-Alpes	98 638
Bourgogne Franche-Comté	48 030
Bretagne	366 458
Centre-Val de Loire	55 962
Corse	764
Grand Est	44 016
Hauts de France	69 258
Île de France	3 737
Occitanie	35 659
Normandie	35 532
Nouvelle Aquitaine	106 442
Pays de la Loire	242 374
Provence-Alpes-Côte d'Azur	5 081
France (Métrop.)	1 111 951

CONSOMMATION

CONSOMMATION DE VIANDE DE POULET (MTEC)

Source : Agreste



ACHATS DES MÉNAGES DE POULET

Source : Kantar WorldPanel

2019/2018	Évolution Tonnage A-1 (%)	Prix Moyen (€/kg)	Évolution Prix A-1 (%)
POULET	-0,9%	7,08	1,8%
Poulet PAC	-5,4%	5,51	1,3%
Découpe crue	1,5%	7,73	1,3%
Escalopes	-0,2%	10,12	1,6%
Cuisses	2,0%	4,77	0,0%
ELABORES DE VOLAILLE	2,2%	8,70	1,5%



ACHATS DES MÉNAGES EN ÉLABORÉS

Source : Kantar WorldPanel

2019	Évolution Tonnage A-1 (%)	Prix Moyen (€/kg)	Évolution Prix A-1 (%)
ELABORES DE VOLAILLE	2,2%	8,70	1,5%
Poulet cuit, rôti, fumé	-2,8%	6,84	1,2%
Découpes aromatisées	3,5%	9,64	-1,2%
Panés frais	5,9%	7,86	3,3%
Autres	-2,3%	12,71	-0,5%
Charcuteries	-0,2%	10,86	-0,6%
Jambon	1,3%	12,01	0,0%
Saucisses	-3,5%	6,85	-4,2%
Volailles surgelées	-11,9%	8,21	7,0%
Panés surgelés	-2,2%	7,07	2,5%

ÉVOLUTION DES ACHATS DE POULET

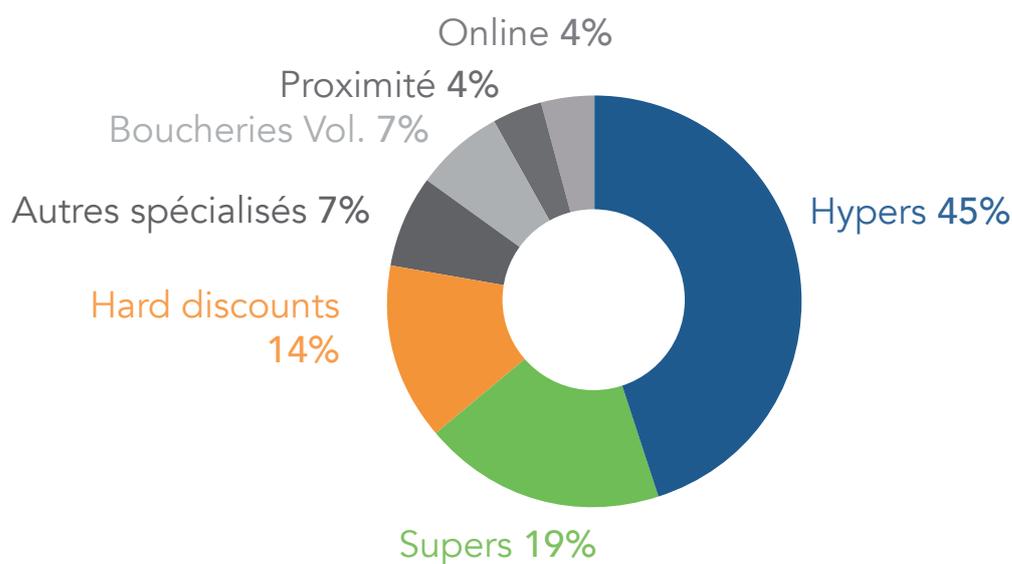
Source : Kantar WorldPanel

2019	Évolution Tonnage A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Évolution Prix A-1 (%)
Total Distribution	-0,9%	7,08	1,8%
Hypers	-0,7%	6,77	2,4%
Supers	-2,6%	7,54	1,2%
Hard Discount	1,2%	5,50	4,3%
Proximité	3,6%	8,23	3,7%
Online	3,8%	7,69	-1,4%
Boucheries Volailleurs	3,0%	8,93	-1,0%
Autres spécialisés	-8,5%	8,32	1,4%



RÉPARTITION DES ACHATS DE POULET PAR POINTS DE VENTE EN 2019

Source : Kantar WorldPanel



LES PRODUITS FRAIS DE POULETS PAR CIRCUIT

Source : Kantar WorldPanel

	POULET		POULET ENTIER		DECOUPES		ESCALOPES		CUISSSES ET GIGUES	
	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18
2018										
Circuits Généralistes	86%	0%	84%	2%	87%	0%	89%	0%	86%	-1%
Hypers	45%	0%	47%	2%	44%	-1%	45%	1%	43%	-2%
Supers	19%	-2%	20%	-2%	19%	-2%	19%	-8%	20%	6%
Hard Discount	14%	2%	10%	2%	16%	1%	14%	3%	17%	-6%
Proximité	4%	4%	4%	14%	4%	2%	4%	8%	4%	-3%
Online	4%	5%	3%	4%	4%	4%	6%	1%	3%	9%
Circuits spécialisés	14%	-3%	16%	-7%	13%	2%	11%	2%	14%	4%
Boucheries Vol.	7%	4%	5%	-5%	7%	6%	7%	8%	8%	6%
Autres spécialisés	7%	-8%	11%	-8%	6%	-2%	4%	-6%	6%	1%

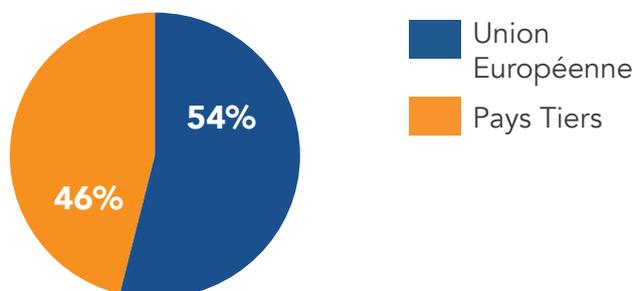
ÉCHANGES

COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE EN VIANDES ET PRÉPARATIONS DE POULET (MTEC)

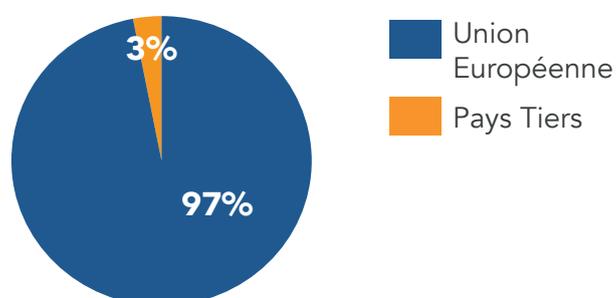
Source : Douanes

	2017	2018	2019	%19/18
EXPORTATIONS	350,7	342,7	314,2	-8%
Union européenne	140,9	172,3	168,4	-2%
Pays Tiers	209,7	170,4	145,8	-14%
IMPORTATIONS	422,6	467,9	476,3	2%
Union européenne	404,1	454,7	463,7	2%
Pays Tiers	18,5	13,1	12,6	-4%
SOLDE GLOBAL	-72,0	-125,1	-162,0	29%

EXPORTATIONS EN 2019

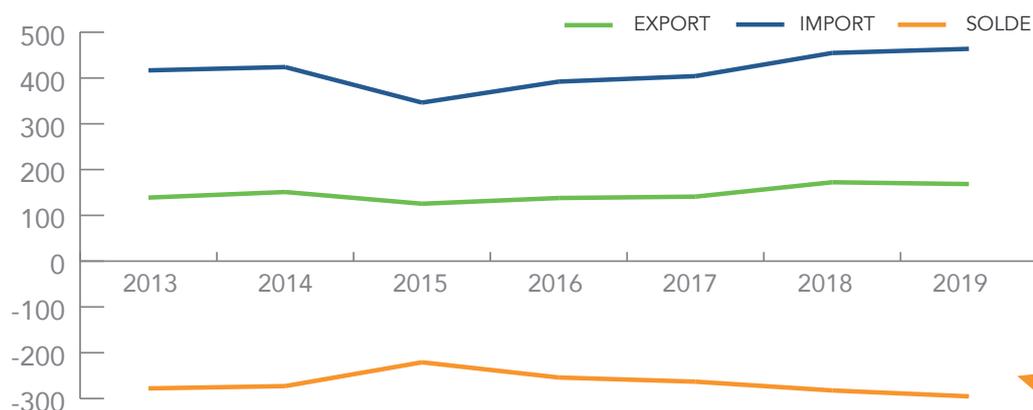


IMPORTATIONS EN 2019



ÉCHANGES FRANÇAIS DE VIANDE ET PRÉPARATIONS DE POULET AVEC L'UE À 28 EN MTEC

Source : Douanes



ÉVOLUTION

Export - 2%
Import 2%
Solde 5%

-295

COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE EN VIANDES ET PRÉPARATIONS DE POULET (MTEC)

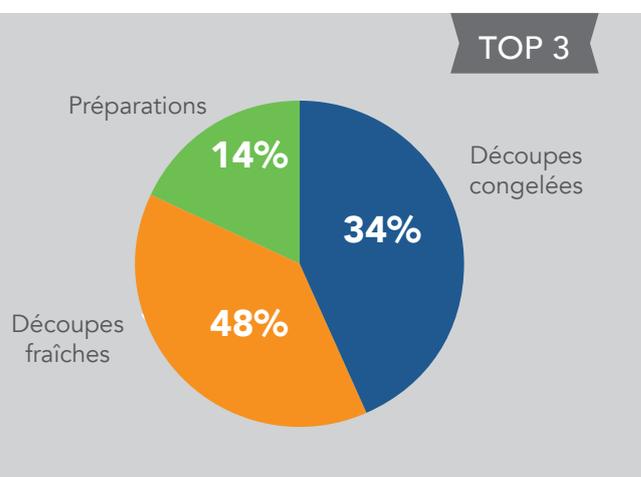
Source : Douanes

	2017	2018	2019	Évolution 2019 / 2018
Exportations	140,9	172,3	168,4	-2%
Royaume-Uni	28,3	33,5	37,0	10%
Belgique	16,6	32,9	33,3	1%
Allemagne	20,0	25,4	27,1	7%
Espagne	26,6	29,1	27,0	-7%
Pays-Bas	22,7	23,2	18,3	-21%
Portugal	5,4	5,4	4,6	-14%
Danemark	4,3	4,9	4,2	-14%
Importations	404,1	454,7	463,7	2%
Belgique	102,7	115,9	119,4	3%
Pologne	72,9	89,6	96,8	8%
Pays-Bas	90,3	91,4	89,3	-2%
Allemagne	47,9	46,5	53,8	16%
Espagne	26,2	34,3	32,2	-6%
Royaume-Uni	28,8	28,3	19,5	-31%
SOLDE	-263,158	-282,4	-295,3	5%
SOLDE	-254,127	-263,158	-260,0	-1%

IMPORT DE POULET EN PROVENANCE DE L'UE

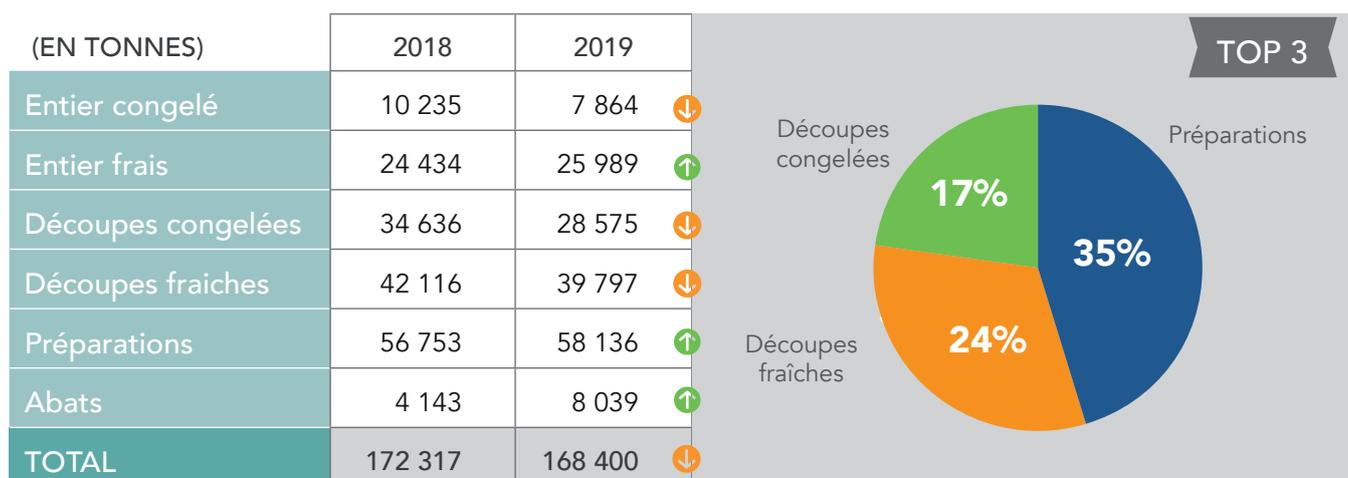
Source : Douanes

(EN TONNES)	2018	2019
Entier congelé	6 124	6 912 ↑
Entier frais	19 502	16 875 ↓
Découpes congelées	150 376	140 824 ↓
Découpes fraîches	212 232	225 523 ↑
Préparations	60 320	66 130 ↑
Abats	6 188	7 397 ↑
TOTAL	454 742	463 661 ↑



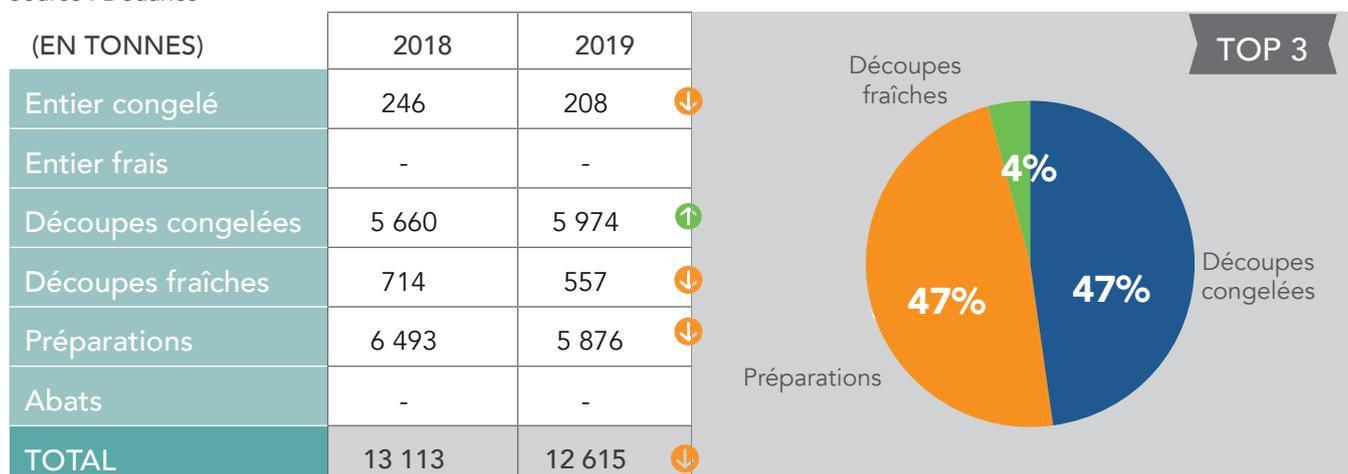
EXPORT DE POULET À DESTINATION DE L'UE

Source : Douanes



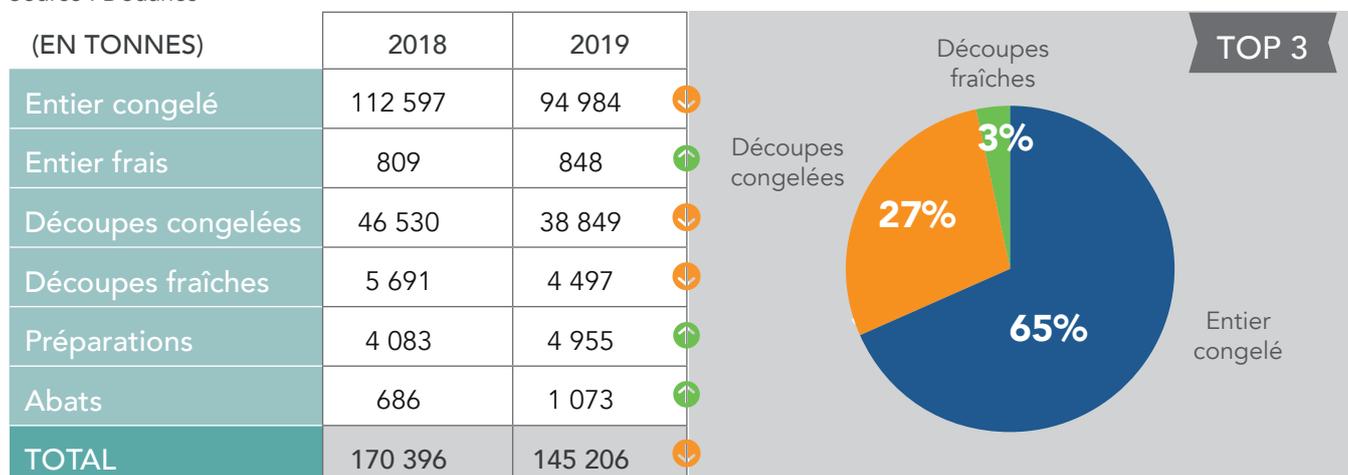
IMPORT DE POULET EN PROVENANCE DES PAYS TIERS

Source : Douanes



EXPORT DE POULET À DESTINATION DES PAYS TIERS

Source : Douanes

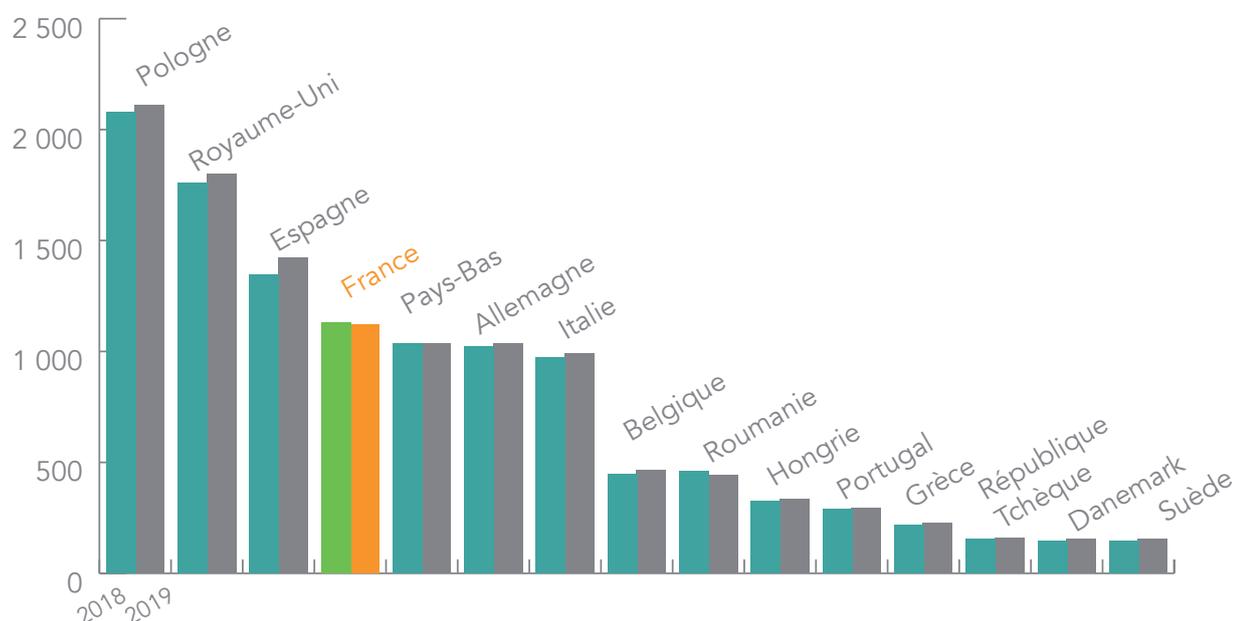


UNION EUROPÉENNE

ABATTAGE DE POULET AU SEIN DE L'UE À 28

Source : CIPC d'après Eurostat

	2017	2018	2019	Part en %
UE 28	11 455	12 352	12 574	100%
Pologne	1 937	2 080	2 111	17%
Royaume-Uni	1 630	1 761	1 801	14%
Espagne	1 260	1 346	1 421	11%
France	1 100	1 131	1 121	9%
Pays-Bas	1 034	1 038	1 036	8%
Allemagne	969	1 021	1 036	8%
Italie	1 007	973	989	8%
Roumanie	434	449	466	4%
Belgique	455	462	441	4%
Hongrie	334	327	336	3%
Portugal	291	292	296	2%
Grèce	212	217	227	2%
Rep Tchèque	150	153	159	1%
Danemark	143	146	157	1%
Suède	149	146	154	1%

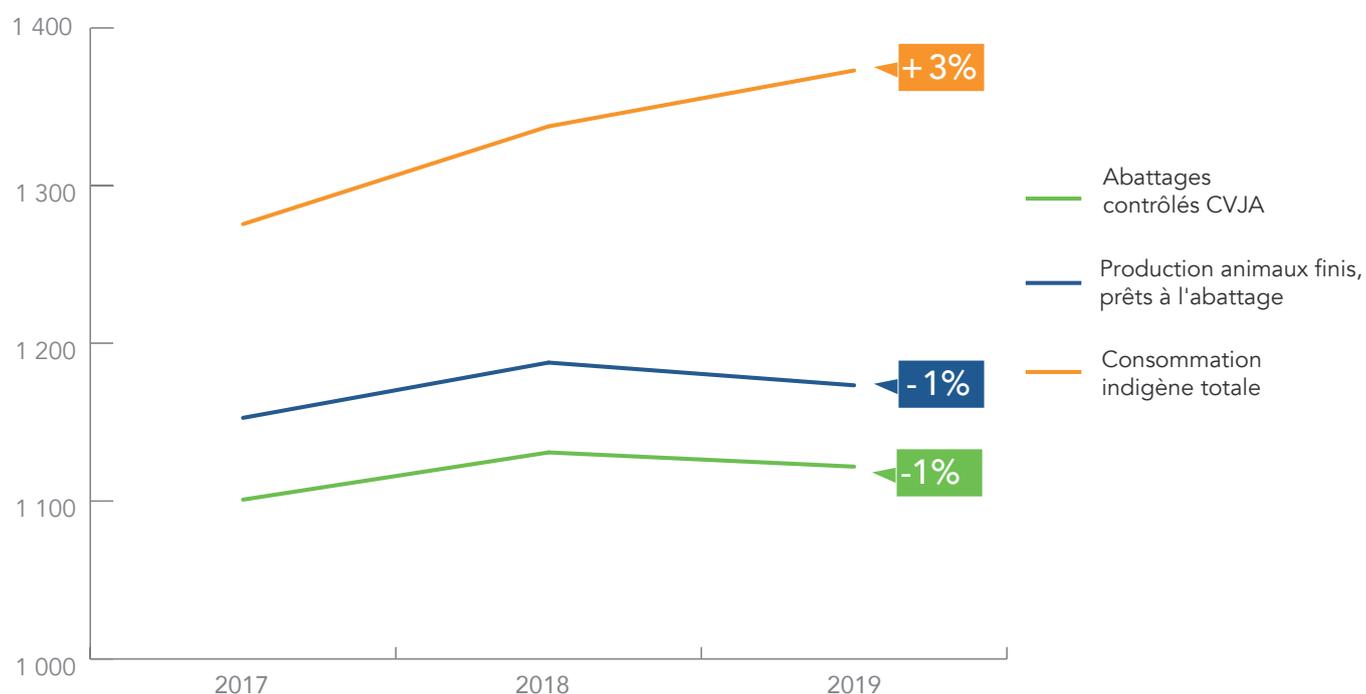


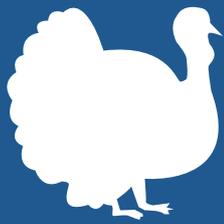
BILAN

BILAN PRODUCTION / CONSOMMATION DE POULET EN 2019 (MTEC)

Source : Agreste

	2017	2018	2019	Évolution 2019/2018 (%)
Abattages contrôlés CVJA	1 100,9	1 130,8	1 121,8	-1%
Exportations animaux vivants adultes (-)	62,3	56,1	53,5	-5%
Importations animaux vivants adultes (+)	2,3	2,1	2,1	2%
Production animaux finis, prêts à l'abattage	1 152,7	1 187,7	1 173,3	-1%
Exportations de viandes + préparations (-)	396,5	381,1	347,0	-9%
Importations viandes + préparations (+)	560,2	584,7	597,2	2%
Consommation indigène totale	1 275,4	1 337,3	1 372,7	3%





LA DINDE

- P.82** ÉLEVAGE
- P.84** ACCOUVAGE
- P.85** ALIMENT
- P.87** ABATTAGE
- P.88** CONSOMMATION
- P.91** ÉCHANGES
- P.94** UNION EUROPÉENNE
- P.95** BILAN PRODUCTION / CONSOMMATION

CONSOMMATION
DE PROTÉINES
ANIMALES EN 2019

Source : AVEC
et FranceAgrimer
d'après SSP



TONNAGE VIF ABATTU EN 2019

Source : AGRESTE

318 501 T

LA BALANCE COMMERCIALE EN VALEURS EN 2019

Source : Douanes

162 559 110 €
exportations

143 592 531 €
importations

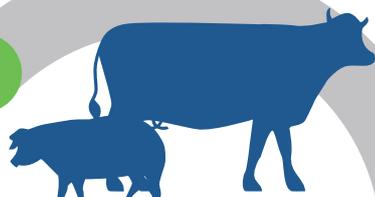
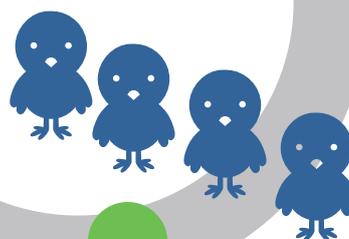
+ 18 966 579 €



MISES EN PLACE HEBDOMADAIRES EN 2019

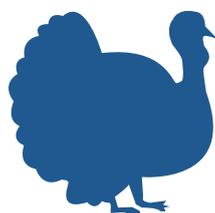
Source : CIDEF

788 102 têtes



87,5 kg

toutes viandes
pour 67 millions
d'habitants



4,6 kg

de dinde
pour **29,7 kg**
de volaille

CONSOMMATION VOLAILLE 2019

Source : FranceAgrimer d'après SSP

SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS AVICOLES FRANÇAISES DE DINDES EN 2018

Source : Cogedis

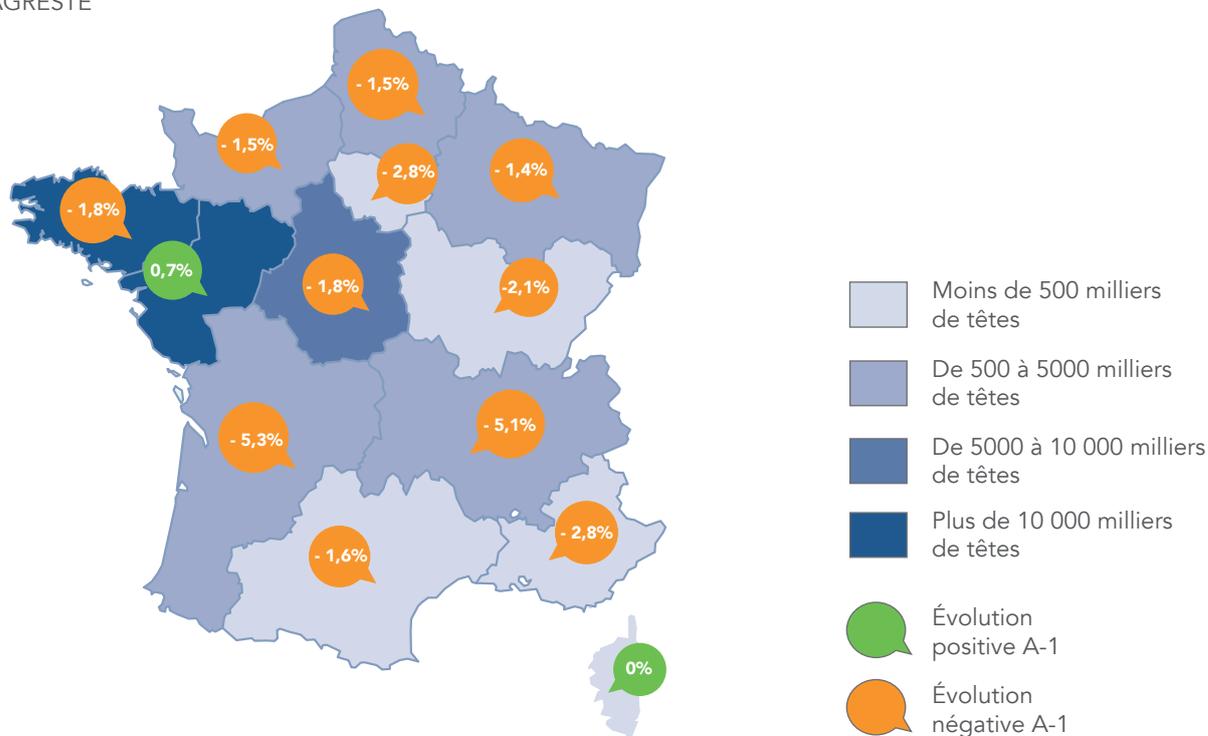


2400 m²

ÉLEVAGE

RÉPARTITION RÉGIONALE DE LA PRODUCTION DE DINDE (2018)

Source : AGRESTE



	2018 en 1000 têtes	Évolution A-1 (%)
Auvergne-Rhône-Alpes	1 955	-5,1%
Bourgogne Franche-Comté	482	2,1%
Bretagne	18 699	-1,8%
Centre-Val de Loire	6 696	-1,8%
Corse	1	0,0%
Grand Est	507	-1,4%
Hauts de France	2 058	-1,5%
Île-de-France	35	-2,8%
Occitanie	369	-1,6%
Normandie	1 675	-1,5%
Nouvelle Aquitaine	3 262	-5,3%
Pays de la Loire	12 681	0,7%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	35	-2,8%
France (Métrop.)	48 455	-1,5%



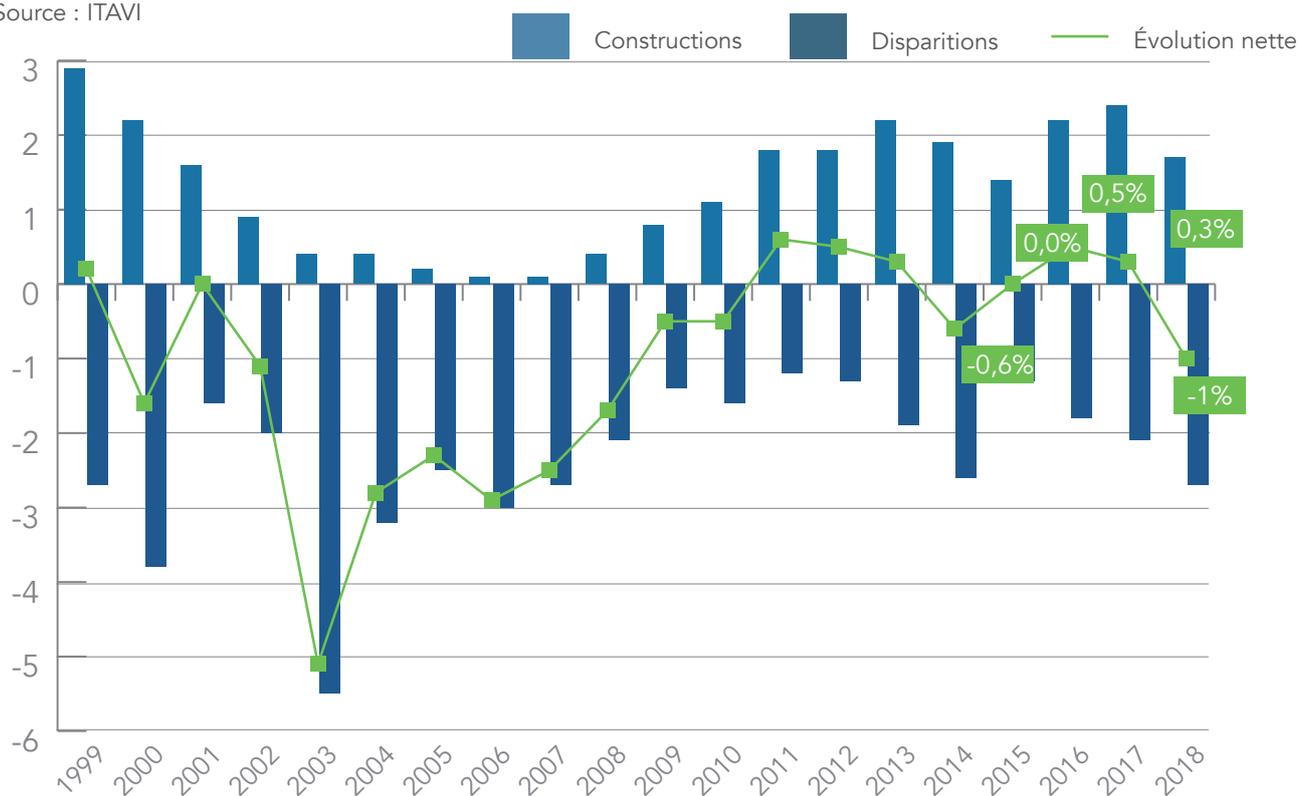
ÉVOLUTION DU PARC POUR TOUS TYPES DE BÂTIMENTS DES PRINCIPALES RÉGIONS PRODUCTRICES DE VOLAILLES

Source : ITAVI

	Parc national	Bretagne	Pays de la Loire	Aquitaine	Rhône Alpes	EN 2018 ÉVOLUTION DU PARC NATIONAL 
	2018/2017	2018/2017	2018/2017	2018/2017	2018/2017	
Taux de construction	2,4%	1,4%	2,3%	3,2%	4,1%	
Taux de disparition	-2,2%	-2,5%	-1,8%	-1,5%	-3,1%	
Solde	0,2%	-1,1%	0,4%	1,7%	0,9%	
Taux de rénovation	3,0%	3,3%	3,7%	3,3%	4,3%	

ÉVOLUTION NETTE DU PARC DE VOLAILLES «STANDARD ET CERTIFIÉ», CONSTRUCTIONS ET DISPARITIONS

Source : ITAVI



	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Constructions	1,1%	1,8%	1,8%	2,2%	1,9%	1,4%	2,2%	2,4%	1,7%
Disparitions	-1,6%	-1,2%	-1,3%	-1,9%	-2,6%	-1,3%	-1,8%	-2,1%	-2,7%
Evolution nette	-0,5%	0,6%	0,5%	0,3%	-0,6%	0,0%	0,5%	0,3%	-1,0%

ACCOUVAGE

MISE EN PLACE HEBDOMADAIRE DE DINDONNEAUX (EN TÊTES)

Source : CIDEF



EXPORTATION D'ŒUFS À COUVER

Source : CIDEF

TOTAL

EN 2018 :
57 095 160 OAC

EN 2019 :
54 341 060 OAC

-4,8%



EXPORTATION DE DINDONNEAUX

TOTAL

EN 2018 :
12 180 843 DDX

EN 2019 :
13 880 593 DDX

14,0%



ALIMENT

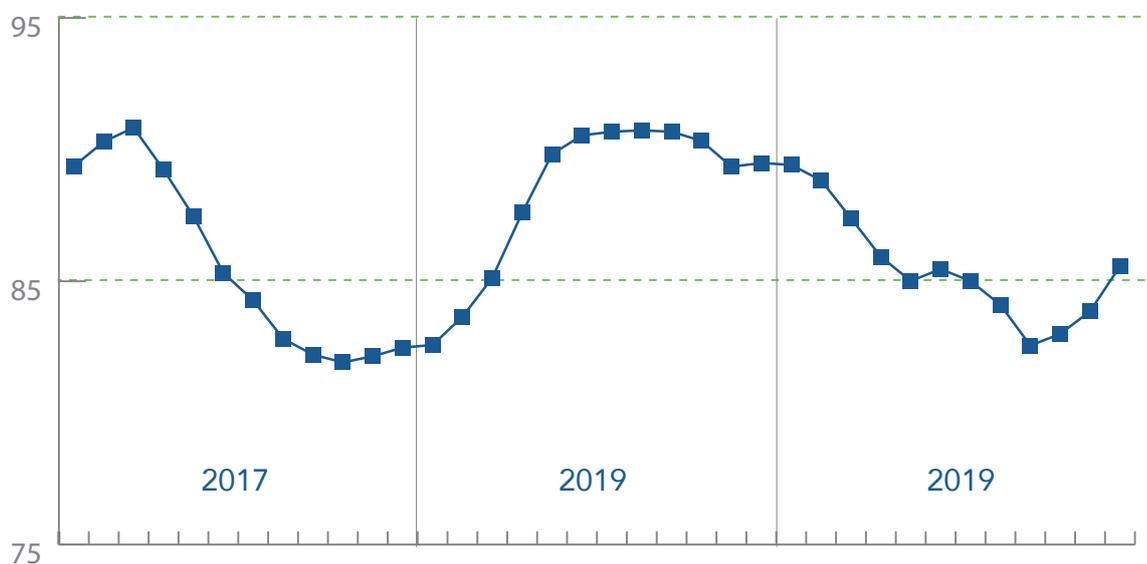
LA PRODUCTION DES ALIMENTS POUR DINDES EN 2019

Source : CIDEF d'après SNIA et Coop de France

PRODUCTION (EN TONNES)	2017	2018	2019	Evolution 2019/2018
JANVIER	102 800	106 426	102 514	-3,7%
FÉVRIER	94 200	96 799	90 825	-6,2%
MARS	108 000	109 269	97 109	-11,1%
AVRIL	97 100	99 705	100 395	0,7%
MAI	108 000	104 776	101 606	-3,0%
JUIN	100 100	96 362	90 500	-6,1%
JUILLET	97 300	96 932	99 938	3,1%
AOÛT	107 800	104 722	102 339	-2,3%
SEPTEMBRE	98 100	96 946	98 114	1,2%
OCTOBRE	104 500	109 617	106 838	-2,5%
NOVEMBRE	104 800	107 232	99 115	-7,6%
DÉCEMBRE	104 700	100 112	100 760	0,6%
TOTAL	1 227 400	1 228 898	1 190 053	-3,2%

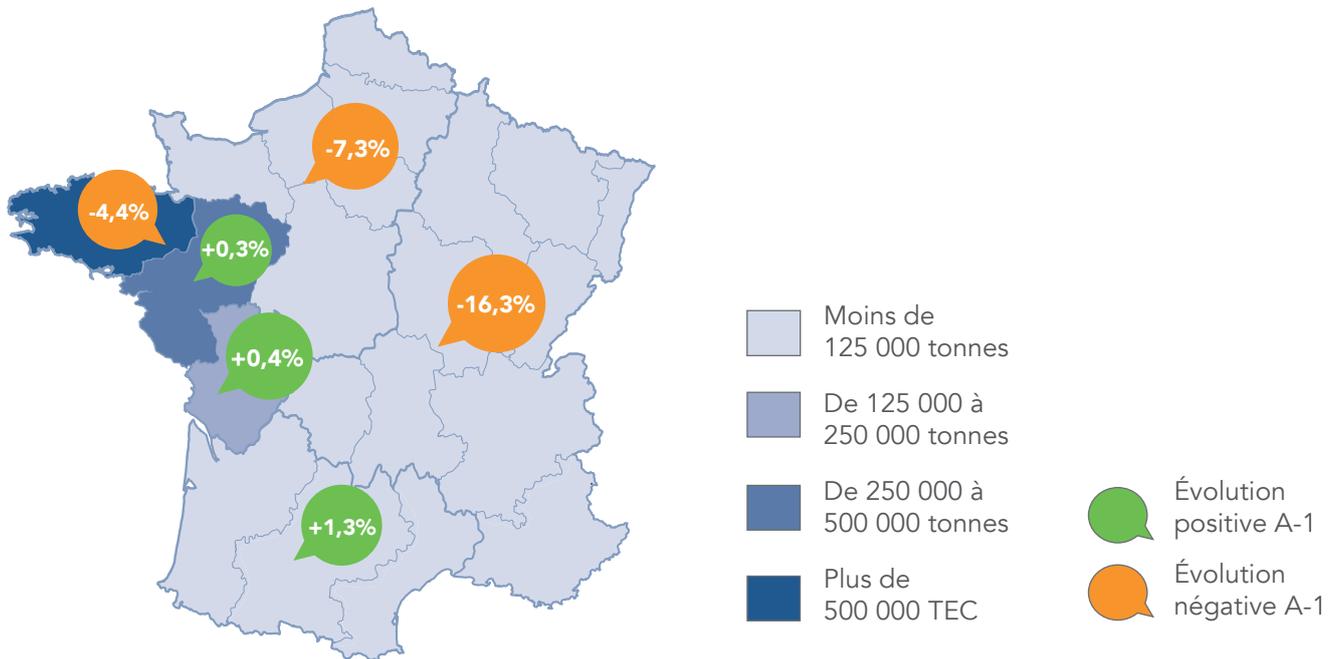
INDICE DU COÛT DE MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA DINDE

Source : ITAVI / Base Janvier 2014



PRODUCTION RÉGIONALE D'ALIMENTS COMPOSÉS POUR DINDES (TONNES)

Source : CIDEF d'après SNIA et Coop de France



	2017	2018	2019	Evolution 2019/2018
Alsace-Lorraine - Champagne Ardenne - Auvergne-Limousin - Bourgogne-Franche Comté - Rhône-Alpes-PACA	67 351	67 295	56 297	-16,3%
Bretagne	550 934	567 325	542 584	-4,4%
Aquitaine - Midi Pyrénées-Languedoc Roussillon	7 575	4 571	4 629	1,3%
Nord-Picardie - Normandie - Ile-de-France-Centre	72 547	68 218	63 230	-7,3%
Pays de Loire	358 477	345 517	346 552	0,3%
Poitou Charentes	166 593	175 972	176 761	0,4%
TOTAL	1 223 477	1 228 898	1 190 053	-3,2%



ABATTAGE

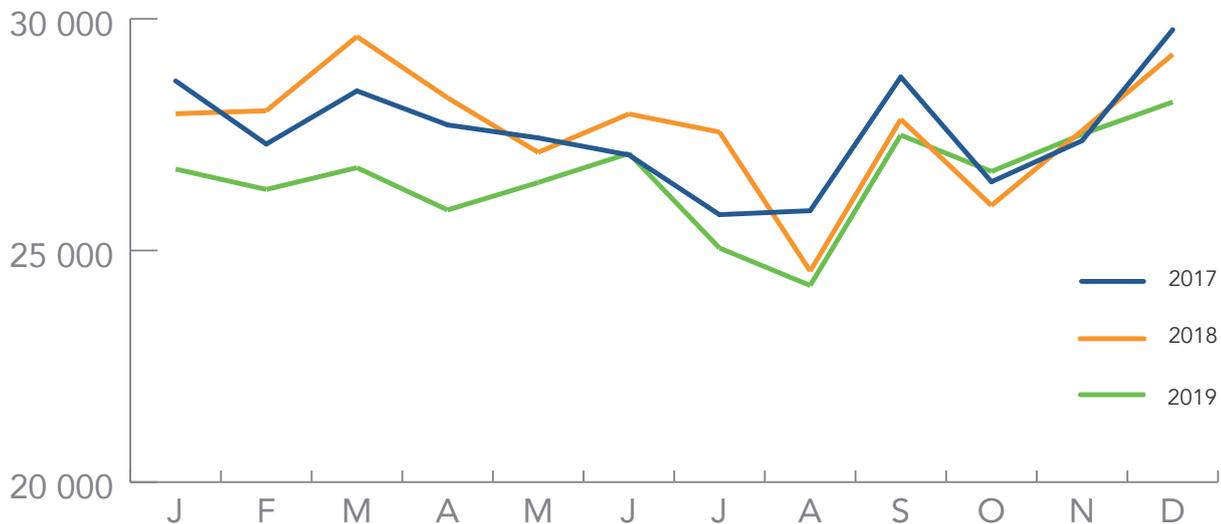
ABATTAGES CONTRÔLÉS CVJA DE DINDE (TEC)

Source : Agreste

TOTAL

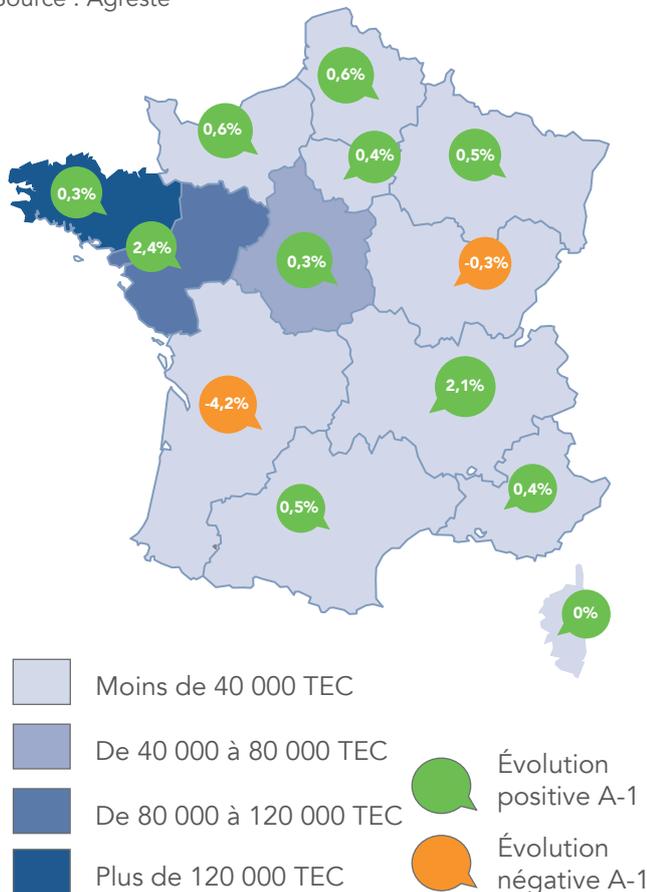
EN 2019
318 501 TEC

-3,9%



PRODUCTION ESTIMÉE DE DINDE

Source : Agreste



	2018 en TEC
Auvergne-Rhône-Alpes	15 096
Bourgogne Franche-Comté	3 012
Bretagne	150 529
Centre-Val de Loire	56 705
Corse	4
Grand Est	3 573
Hauts de France	17 230
Ile de France	243
Occitanie	2 605
Normandie	12 314
Nouvelle Aquitaine	25 584
Pays de la Loire	88 925
Provence-Alpes-Côte d'Azur	255
France (Métrop.)	376 075

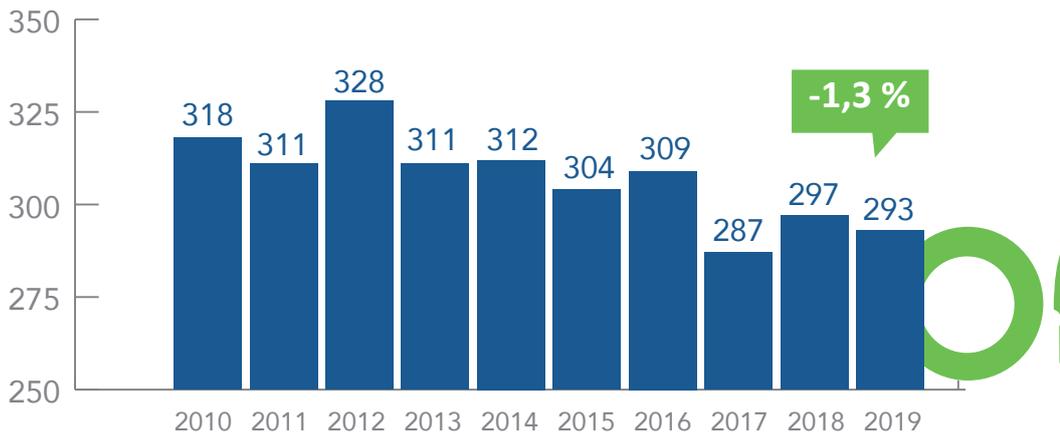
CONSOMMATION

CONSOMMATION DE VIANDE DE DINDE (MTEC)

Source : Agreste



À noter : les variations de stock ne sont plus incluses et peuvent perturber les niveaux réels de la consommation indigène totale de dinde.



ACHATS DES MÉNAGES DE DINDE

Source : Kantar WorldPanel

2019/2018	Évolution Tonnage A-1 (%)	Prix Moyen (€/kg)	Évolution Prix A-1 (%)
DINDE	-3,9%	9,12	3,3%
Dinde entière			
Découpe de dinde	-4,3%	9,09	3,2%
Rôtis crus	-13,0%	9,61	3,4%
Escalopes	-5,9%	11,00	3,4%
Cuisses	-4,9%	4,59	3,8%



ACHATS DES MÉNAGES EN ÉLABORÉS

Source : Kantar WorldPanel

2019	Évolution Tonnage A-1 (%)	Prix Moyen (€/kg)	Évolution Prix A-1 (%)
ELABORES DE VOLAILLE	2,2%	8,70	1,5%
Poulet cuit, rôti, fumé	-2,8%	6,84	1,2%
Découpes aromatisées	3,5%	9,64	-1,2%
Panés frais	5,9%	7,86	3,3%
Autres	-2,3%	12,71	-0,5%
Charcuteries	-0,2%	10,86	-0,6%
Jambon	1,3%	12,01	0,0%
Saucisses	-3,5%	6,85	-4,2%
Volailles surgelées	-11,9%	8,21	7,0%
Panés surgelés	-2,2%	7,07	2,5%

ÉVOLUTION DES ACHATS DE DINDE

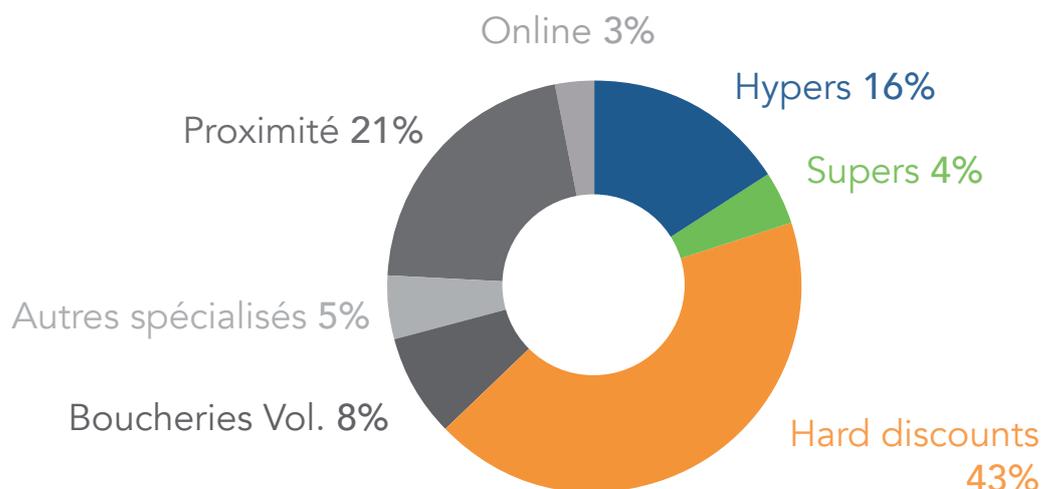
Source : Kantar WorldPanel

2019	Évolution Tonnage A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Évolution Prix A-1 (%)
Total Distribution	-3,9%	9,12	3,3%
Hypers	-5,0%	7,10	2,4%
Supers	-1,4%	10,69	1,8%
Hard Discount	-3,8%	8,86	3,1%
Proximité	-3,4%	9,34	3,6%
Online	-1,5%	10,11	-0,1%
Boucheries Volailleurs	0,0%	11,74	6,2%
Autres spécialisés	-12,2%	10,66	2,5%



RÉPARTITION DES ACHATS DE DINDE PAR POINTS DE VENTE EN 2018

Source : Kantar WorldPanel



LES PRODUITS FRAIS DE DINDES PAR CIRCUIT DE DISTRIBUTION

Source : Kantar WorldPanel

	DINDE		DINDE ENTIERE		DECOUPES		ESCALOPES		CUISSSES ET GIGUES	
	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18
2019										
Circuits Généralistes	87%	0%	69%	-3%	87%	0%	88%	0%	88%	0%
Hypers	16%	-1%	11%	35%	16%	-2%	16%	-10%	11%	-15%
Supers	4%	3%	2%	-47%	4%	4%	5%	1%	4%	5%
Hard Discount	43%	0%	37%	-14%	43%	1%	42%	4%	48%	-1%
Proximité	21%	1%	19%	14%	21%	0%	22%	1%	24%	6%
Online	3%	3%	0%	-34%	3%	3%	4%	6%	2%	41%
Circuits spécialisés	13%	-1%	31%	8%	13%	-2%	12%	-1%	12%	2%
Boucheries Vol.	8%	4%	15%	40%	8%	2%	8%	1%	7%	5%
Autres spécialisés	5%	-9%	16%	-12%	5%	-9%	4%	-7%	5%	-2%

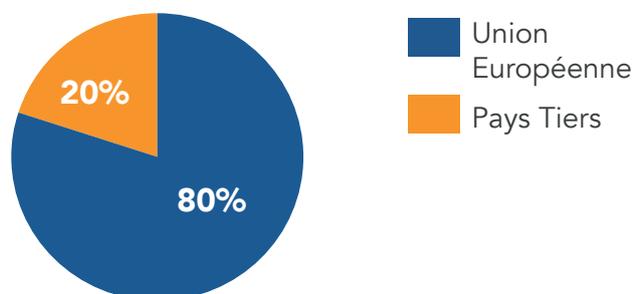
ÉCHANGES

COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE EN VIANDES ET PRÉPARATIONS DE DINDE (MTEC)

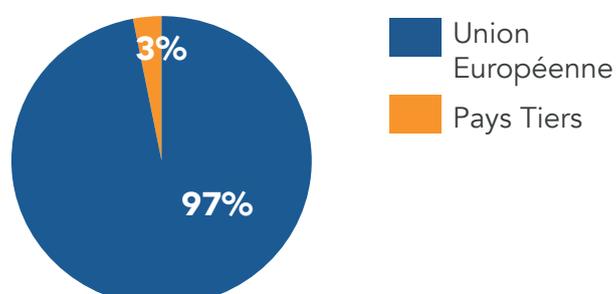
Source : Douanes

	2017	2018	2019	Évolution 2019 / 2018
EXPORTATIONS	90,9	85,6	77,9	-9%
Union européenne	69,1	67,2	62,3	-7%
Pays Tiers	21,8	18,5	15,6	-15%
IMPORTATIONS	38,5	39,8	39,3	-1%
Union européenne	37,0	38,7	38,3	-1%
Pays Tiers	1,5	1,1	1,0	-3%
SOLDE GLOBAL	52,4	45,9	38,6	-16%

EXPORTATIONS EN 2019

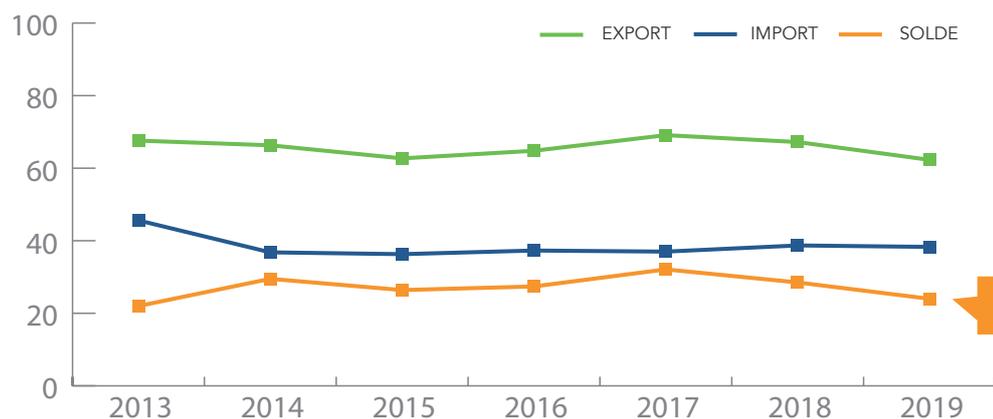


IMPORTATIONS EN 2019



ÉCHANGES FRANÇAIS DE VIANDE ET PRÉPARATIONS DE DINDE AVEC L'UE À 28 EN MTEC

Source : Douanes



ÉVOLUTION

Export : -7%
Import : -1%
Solde : -16%

+24

COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE EN VIANDES ET PRÉPARATIONS DE DINDE (MTEC)

Source : Douanes

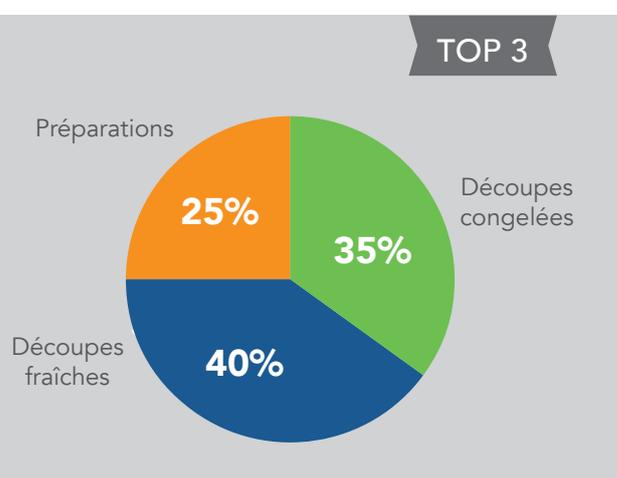
	2017	2018	2019	Évolution 2019 / 2018
Exportations	69,1	67,2	62,3	-7%
Belgique	19,9	20,0	20,0	0%
Espagne	14,3	15,4	13,4	-13%
Allemagne	18,4	14,6	11,8	-20%
Pays-Bas	2,6	3,0	3,9	31%
Royaume-Uni	2,4	2,1	2,4	17%
Portugal	1,6	2,4	2,4	-1%
Grèce	2,7	2,0	2,3	11%
Danemark	1,8	2,2	1,8	-15%
Importations	37,0	38,7	38,3	-1%
Allemagne	12,4	13,0	11,9	-8%
Italie	5,5	6,2	6,2	0%
Espagne	5,8	6,1	5,9	-4%
Pologne	4,9	4,9	5,8	18%
Belgique	3,5	3,4	3,4	1%
Pays-Bas	1,6	1,7	1,8	6%
Hongrie	1,0	1,1	1,1	1%
SOLDE	32,1	28,5	24,0	-16%

IMPORT DE DINDE EN PROVENANCE DE L'UE

Source : Douanes

(EN TONNES)

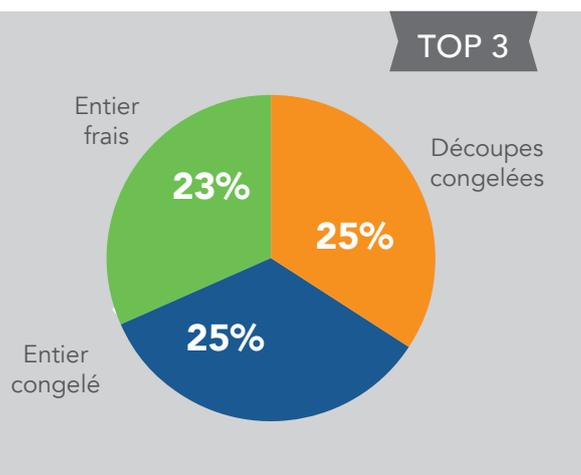
	2018	2019	
Entier congelé	229	249	↑
Entier frais	384	494	↑
Découpes congelées	13 742	12 890	↓
Découpes fraîches	14 694	14 701	↑
Préparations	8 961	9 266	↑
Abats	657	621	↓
TOTAL	37 026	38 250	↑



EXPORT DE DINDE A DESTINATION DE L'UE

Source : Douanes

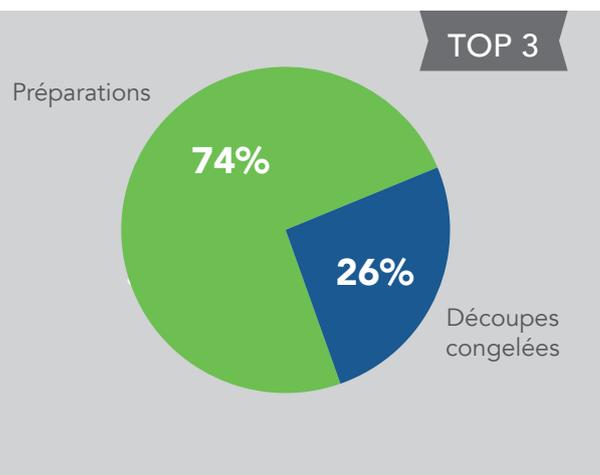
(EN TONNES)	2018	2019	
Entier congelé	17 098	15 506	↓
Entier frais	17 661	14 154	↓
Découpes congelées	17 098	15 506	↓
Découpes fraîches	17 661	14 154	↓
Préparations	5 596	5 587	↓
Abats	10 662	12 591	↑
TOTAL	69 145	62 250	↓



IMPORT DE DINDE EN PROVENANCE DES PAYS TIERS

Source : Douanes

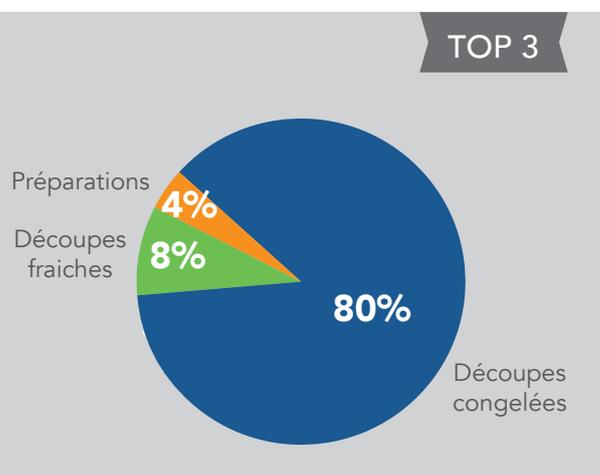
(EN TONNES)	2018	2019	
Entier congelé	-	-	
Entier frais	-	-	
Découpes congelées	260	271	↑
Découpes fraîches	1	-	↓
Préparations	821	775	↓
Abats	-	-	
TOTAL	1 505	1 046	↓



EXPORT DE DINDE A DESTINATION DES PAYS TIERS

Source : Douanes

(EN TONNES)	2018	2019	
Entier congelé	283	437	↑
Entier frais	122	125	↑
Découpes congelées	15 187	12 486	↓
Découpes fraîches	1 346	1 321	↓
Préparations	728	562	↓
Abats	805	583	↓
TOTAL	21 771	15 636	↓

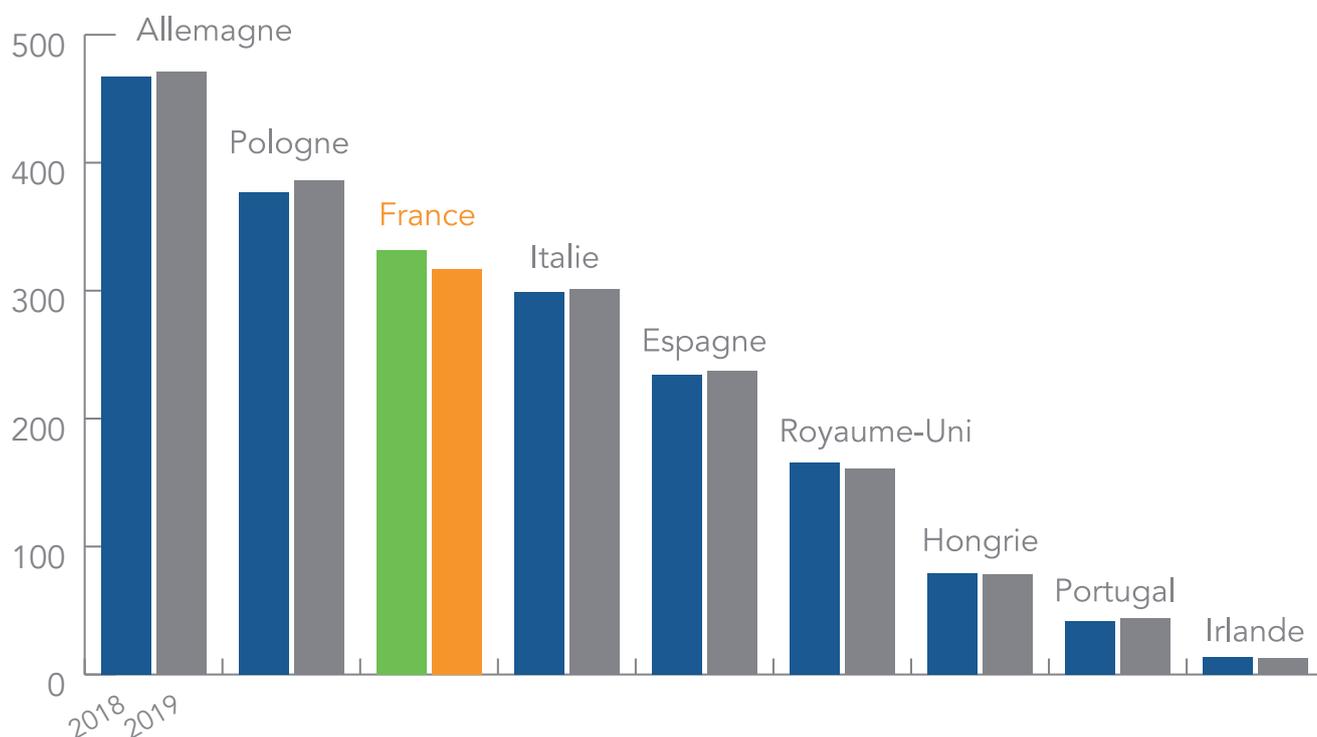


UNION EUROPÉENNE

ABATTAGE DE DINDE AU SEIN DE L'UE À 28

Source : CIDEF d'après Eurostat

	2017	2018	2019	Part en %
UE 28	1952	2021	2036	100%
Allemagne	466	467	471	23%
Pologne	333	377	386	19%
France	330	331	317	16%
Italie	309	300	301	15%
Espagne	198	210	237	12%
Royaume-Uni	151	166	161	8%
Hongrie	78	79	78	4%
Portugal	39	42	44	2%
Irlande	13	14	13	1%

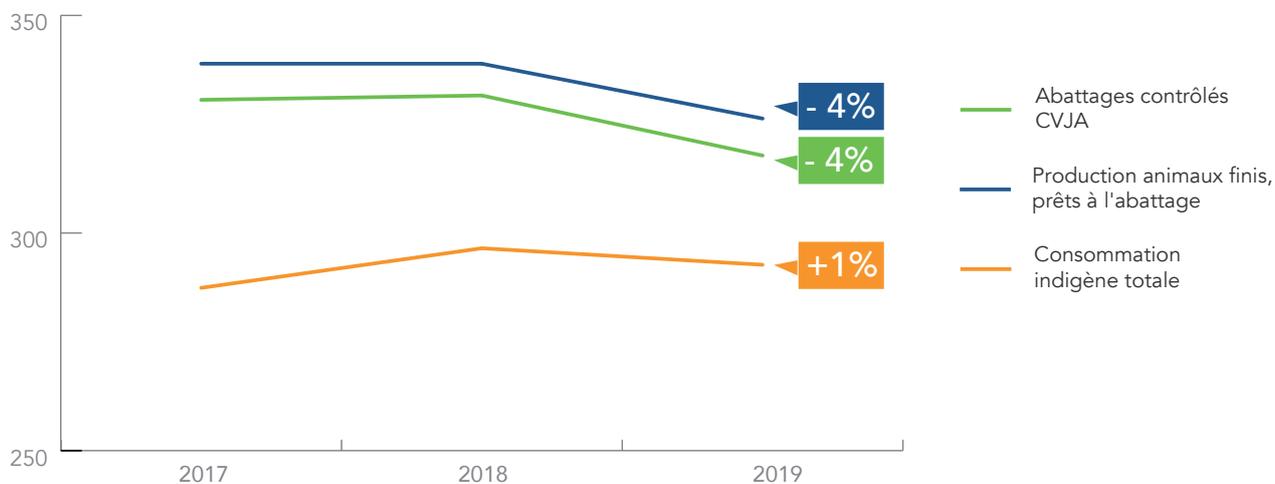


BILAN

BILAN PRODUCTION / CONSOMMATION DE DINDE EN 2019 (MTEC)

Source : Agreste

	2017	2018	2019	Évolution 2019 / 2018 (%)
Abattages contrôlés CVJA	330,6	331,6	317,8	-4%
Exportations animaux vivants adultes (-)	12,6	11,0	8,5	-23%
Importations animaux vivants adultes (+)	0,6	2,0	0,0	-100%
Production animaux finis, prêts à l'abattage	338,9	338,9	326,3	-4%
Exportations de viandes + préparations (-)	93,3	82,5	72,4	-12%
Importations viandes + préparations (+)	47,4	47,5	46,6	-2%
Consommation indigène totale	287,4	296,5	292,7	-1%





LE CANARD

CONSOMMATION DE PROTÉINES ANIMALES EN 2019

Source : AVEC
et FranceAgrimer
d'après SSP

P.98	ÉLEVAGE
P.101	ACCOUVAGE
P.102	ALIMENT
P.104	ABATTAGE
P.105	CONSOMMATION
P.108	ÉCHANGES
P.111	UNION EUROPÉENNE
P.111	BILAN PRODUCTION / CONSOMMATION



TONNAGE VIF ABATTU EN 2019

Source : CICAR

133 878 T

LA BALANCE COMMERCIALE EN VALEURS EN 2019

Source : Douanes

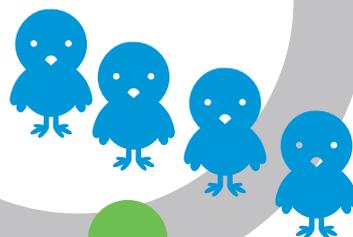
167 299 189 €

exportations

52 666 480 €

importations

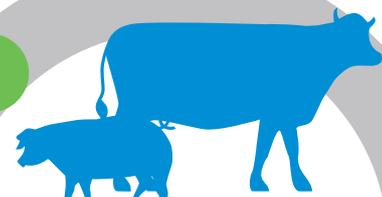
+ 114 659 045 €



MISES EN PLACE HEBDOMADAIRES EN 2019

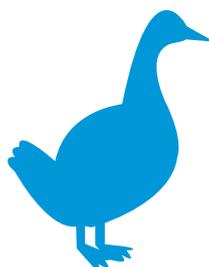
Source : CICAR

685 727 têtes



87,5 kg

toutes viandes
pour 67,2 millions
d'habitants



3,2 kg

de canard
pour **29,7 kg**
de volaille

CONSOMMATION VOLAILLE 2019

Source :
FranceAgrimer d'après SSP



925 m²

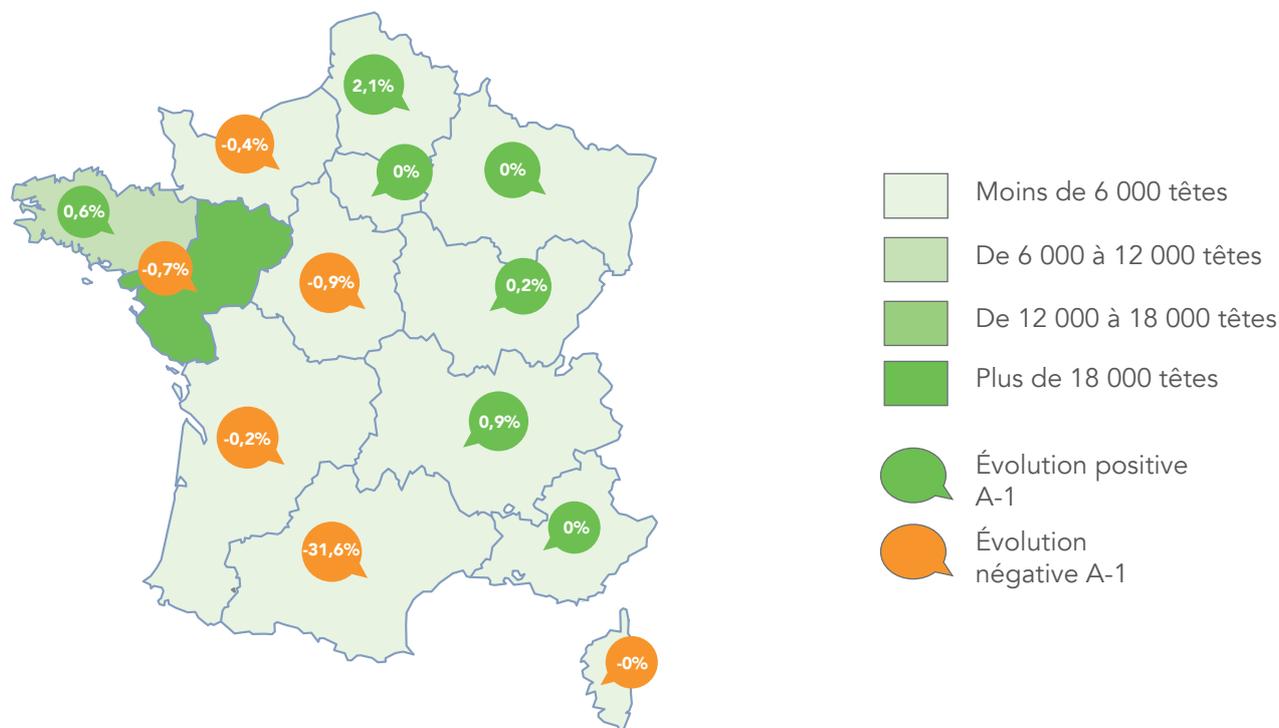
SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS AVICOLES FRANÇAISES DE CANARDS À RÔTIR EN 2018

Source : CICAR

ÉLEVAGE

RÉPARTITION RÉGIONALE DE LA PRODUCTION DE CANARD À RÔTIR

Source : AGRESTE

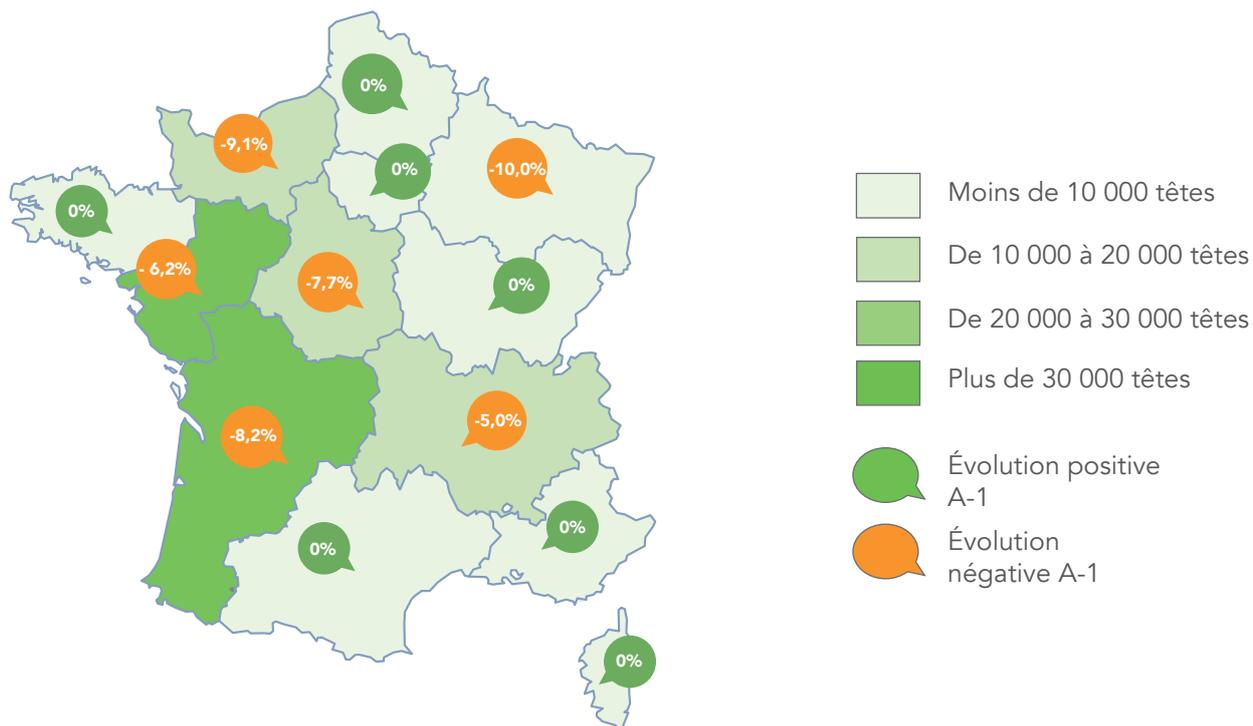


	2018 en 1000 têtes	Évolution A-1 (%)
Auvergne-Rhône-Alpes	1 762	0,9%
Bourgogne Franche-Comté	1 573	0,2%
Bretagne	8 690	0,6%
Centre-Val de Loire	112	-0,9%
Corse	0	0,0%
Grand Est	151	0,0%
Hauts de France	49	2,1%
Ile de France	56	0,0%
Occitanie	162	-31,6%
Normandie	229	-0,4%
Nouvelle Aquitaine	4 163	-0,2%
Pays de la Loire	26 041	-0,7%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	61	0,0%
France (Métrop.)	43 049	-0,5%



RÉPARTITION RÉGIONALE DE LA PRODUCTION D'OIE À RÔTIR

Source : AGRESTE



	2017 en 1000 têtes	Évolution A-1 (%)
Auvergne-Rhône-Alpes	19	-5,0%
Bourgogne Franche-Comté	6	0,0%
Bretagne	1	0,0%
Centre-Val de Loire	12	-7,7%
Corse	0	0,0%
Grand Est	9	-10,0%
Hauts de France	5	0,0%
Île-de-France	4	0,0%
Occitanie	8	0,0%
Normandie	10	-9,1%
Nouvelle Aquitaine	56	-8,2%
Pays de la Loire	76	-6,2%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	5	0,0%
France (Métrop.)	211	-6,2%



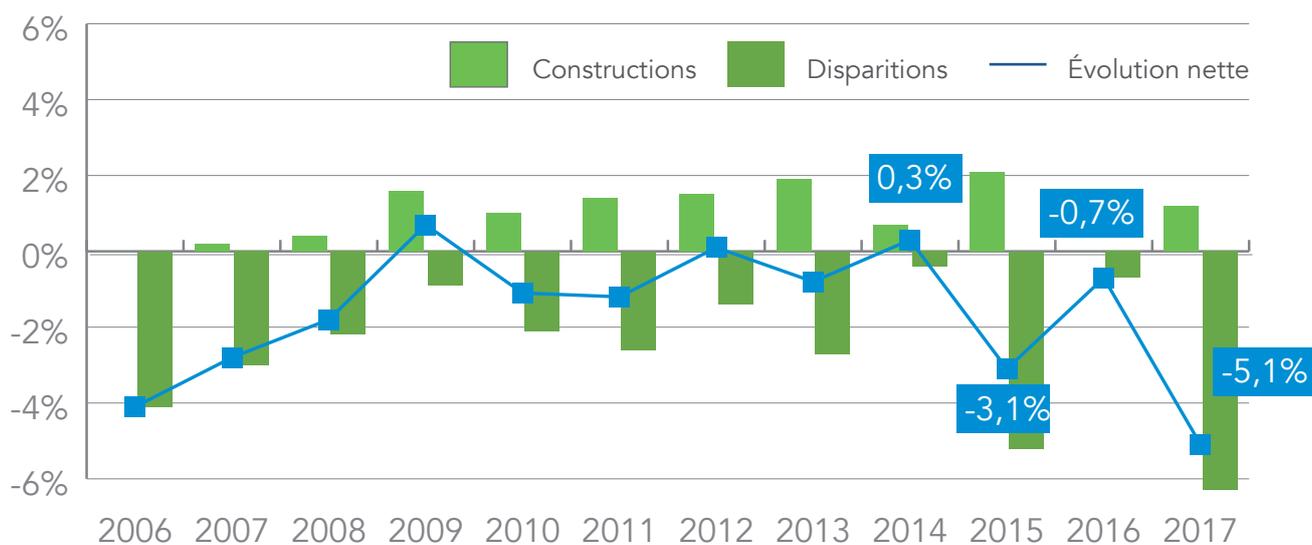
ÉVOLUTIONS ANNUELLES DU PARC CANARDS A RÔTIR

Source : ITAVI

	Parc national 2014/2013	Parc national 2015/2014	Parc national 2016/2015	Parc national 2017/2016	EN 2017 ÉVOLUTION DU PARC NATIONAL 
Taux de construction	2,2%	1,8%	0,0%	1,2%	
Taux de disparition	-2,1%	-1,4%	-0,7%	-6,3%	
Solde	0,0%	0,4%	-0,7%	-5,1%	
Taux de rénovation	12,0%	13,7%	4,5%	7,8%	

ÉVOLUTION NETTE DU PARC DE CANARD A RÔTIR, CONSTRUCTIONS ET DISPARITIONS

Source : ITAVI



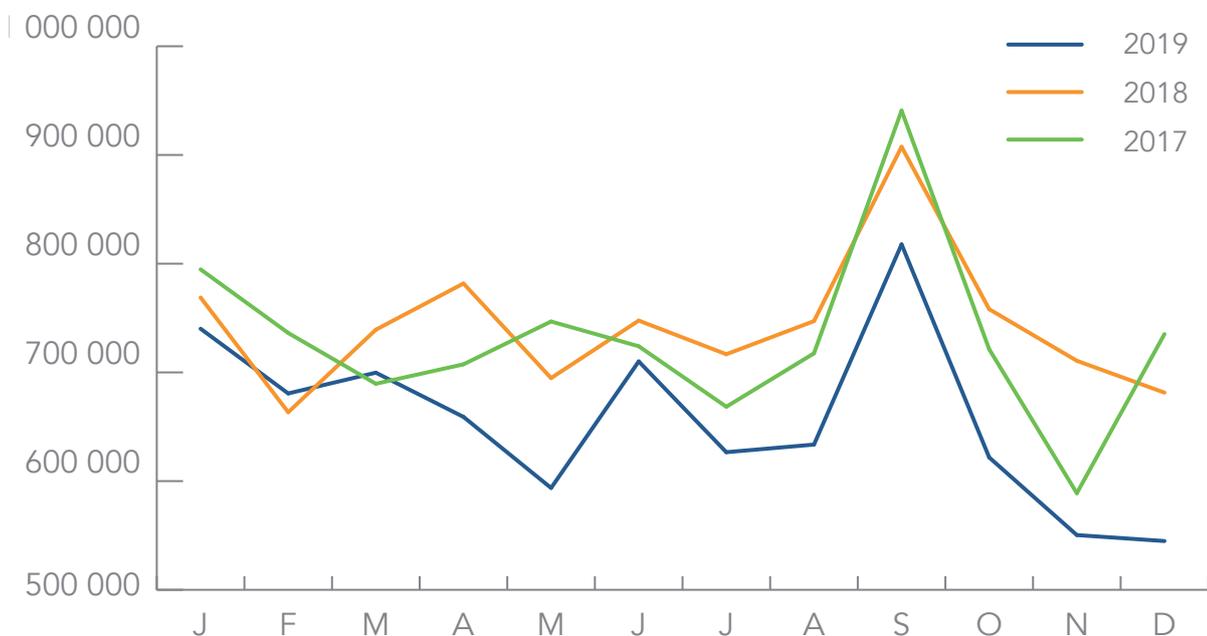
	2014	2015	2016	2017
Constructions	0,7%	2,1%	0,0%	1,2%
Disparitions	-0,4%	-5,2%	-0,7%	-6,3%
Evolution nette	0,3%	-3,1%	-0,7%	-5,1%



ACCOUVAGE

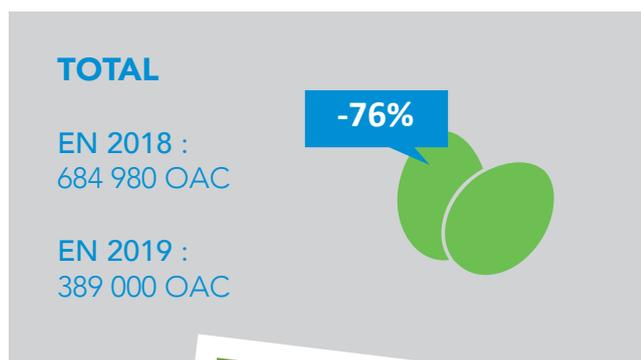
MISE EN PLACE HEBDOMADAIRE DE CANETONS (EN TÊTES)

Source : CICAR



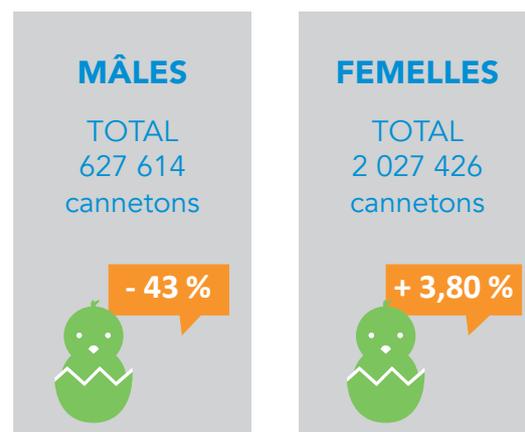
EXPORTATION D'ŒUFS À COUVER

Source : CICAR



EXPORTATION DE CANNETONS (2019)

Source : CICAR



ALIMENT

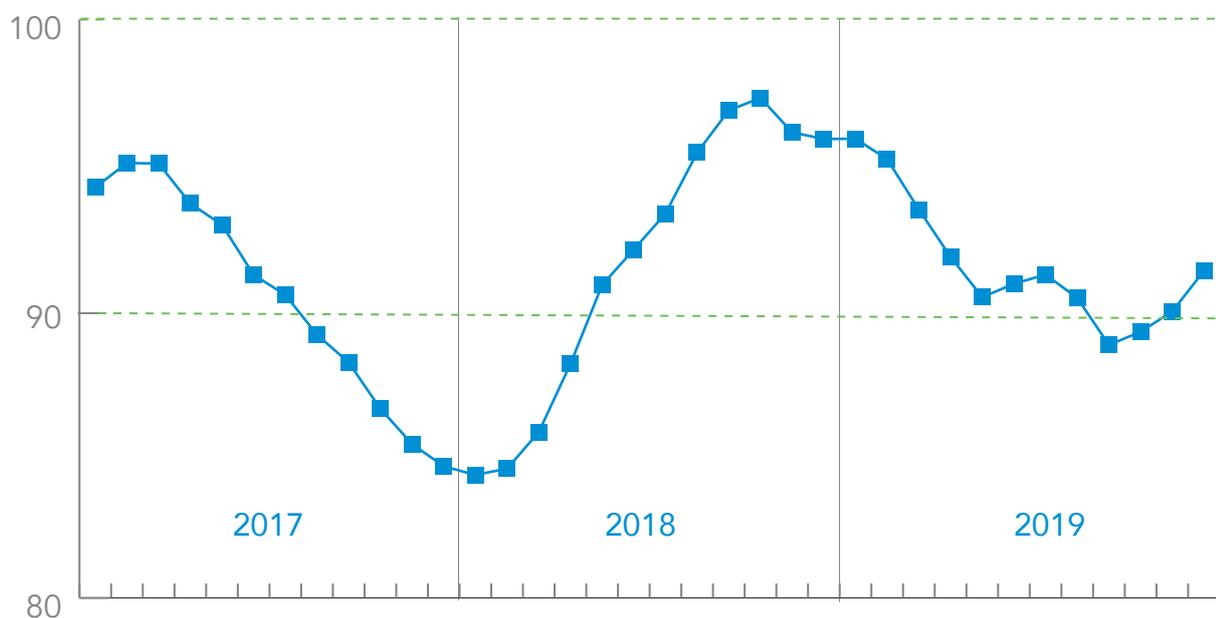
LA PRODUCTION DES ALIMENTS POUR PALMIPÈDES À RÔTIR

Source : CICAR d'après SNIA et Coop de France

PRODUCTION (EN TONNES)	2017	2018	2019	Evolution 2019/2018
JANVIER	36 678	36 974	38 164	3,2%
FÉVRIER	35 368	35 152	33 744	-4,0%
MARS	41 728	39 431	35 421	-10,2%
AVRIL	33 930	36 403	36 608	0,6%
MAI	39 272	40 950	33 920	-17,2%
JUIN	37 551	36 956	29 524	-20,1%
JUILLET	35 385	36 493	30 282	-17,0%
AOUT	38 295	40 474	31 986	-21,0%
SEPTEMBRE	37 253	37 016	31 011	-16,2%
OCTOBRE	42 354	44 347	37 024	-16,5%
NOVEMBRE	43 108	43 497	34 163	-21,5%
DÉCEMBRE	35 121	36 105	29 751	-17,6%
TOTAL	456 043	463 798	401 598	-13,4%

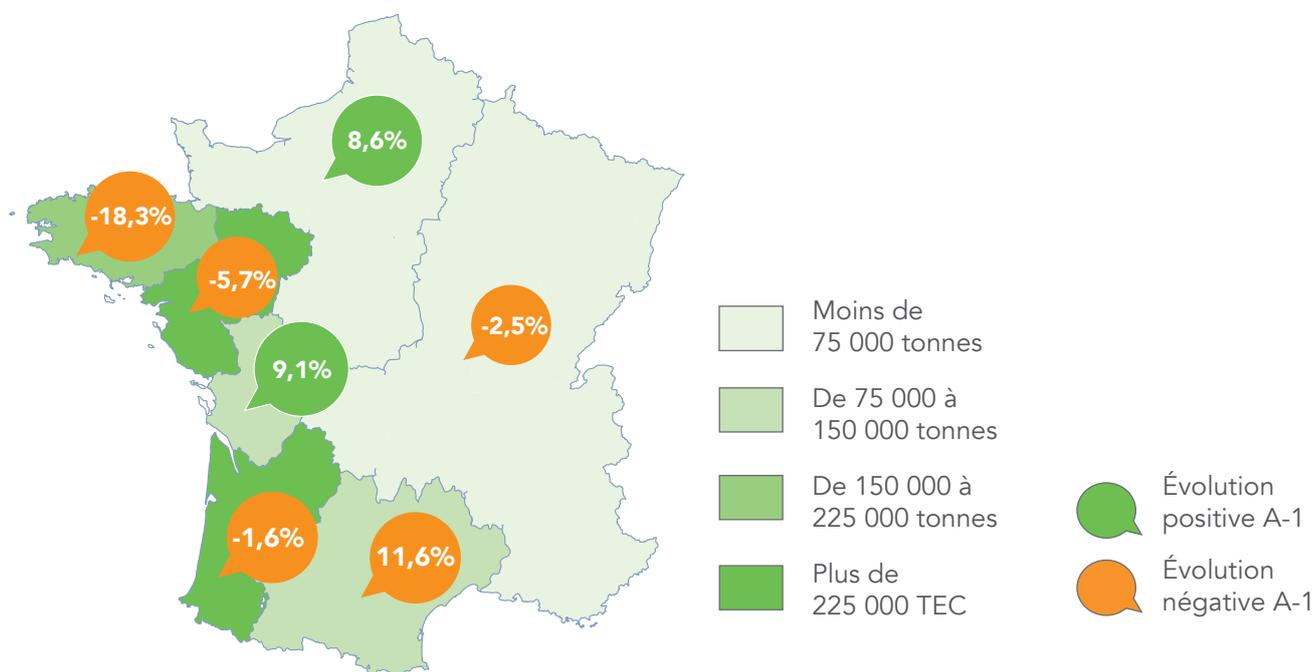
INDICE DU COÛT DES MATIÈRES PREMIÈRES POUR LE CANARD À RÔTIR

Source : ITAVI / Base Janvier 2014



PRODUCTION RÉGIONALE D'ALIMENTS COMPOSÉS POUR PALMIPÈDES (TONNES)

Source : CICAR d'après SNIA et Coop de France

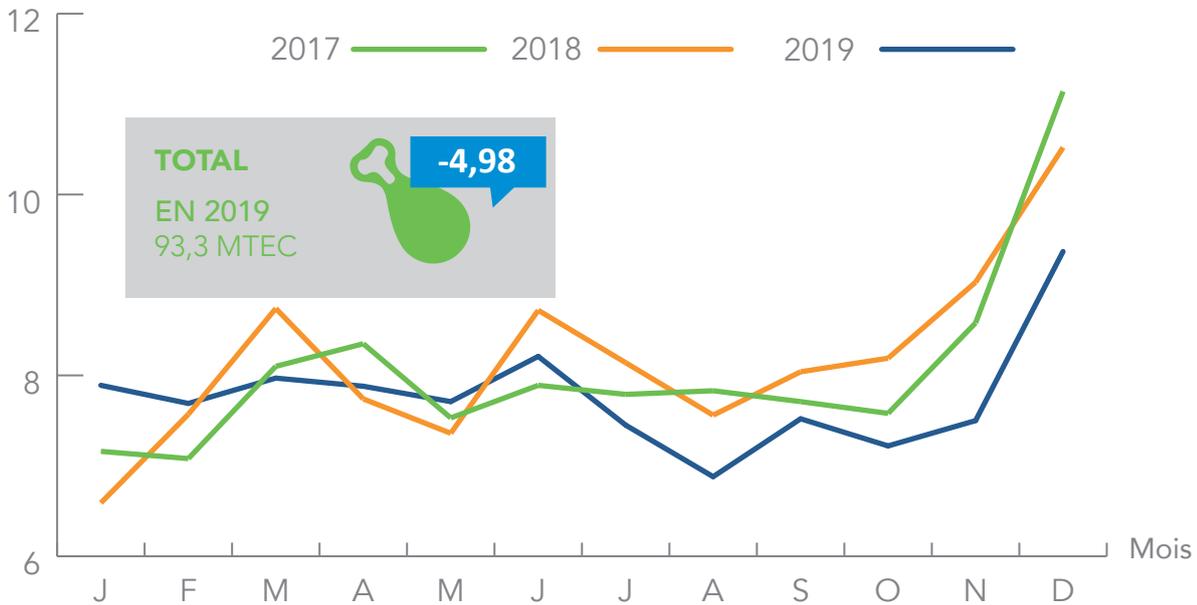


	2017	2018	2019	Evolution 2019/2018
Alsace-Lorraine - Champagne Ardenne - Auvergne-Limousin - Bourgogne - Franche Comté - Rhône-Alpes-Provence-Alpes Côte d'Azur	52 272	52 540	51 233	-2,5%
Aquitaine	263 542	382 352	376 349	-1,6%
Bretagne	118 185	123 567	100 909	-18,3%
Midi Pyrénées-Languedoc Roussillon	113 596	155 744	173 869	11,6%
Nord-Picardie - Normandie Île de France - Centre	2 832	2 795	3 034	8,6%
Pays de la Loire	425 173	429 251	404 907	-5,7%
Poitou-Charentes	118 262	101 822	111 062	9,1%
TOTAL	1 093 862	1 248 071	1 221 363	-2,1%

ABATTAGE

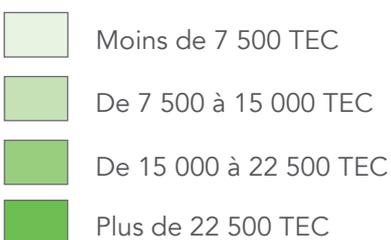
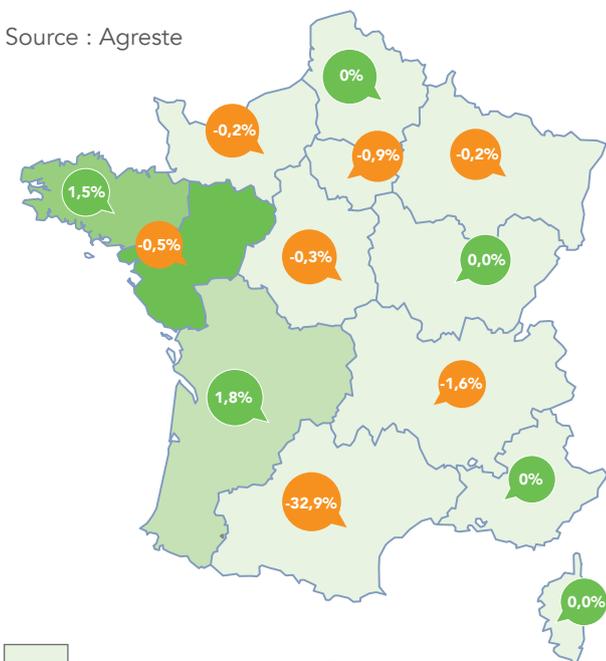
ABATTAGES CONTRÔLÉS CVJA DE CANARD A RÔTIR (MTEC)

Source : Agreste



PRODUCTION ESTIMÉE CANARD A RÔTIR

Source : Agreste



	2018 en TEC
Auvergne-Rhône-Alpes	5 007
Bourgogne Franche-Comté	3 929
Bretagne	21 698
Centre-Val de Loire	305
Corse	0
Grand Est	406
Hauts de France	134
Ile de France	112
Occitanie	468
Normandie	616
Nouvelle Aquitaine	10 934
Pays de la Loire	72 871
Provence-Alpes-Côte d'Azur	166
France (Métrop.)	116 646

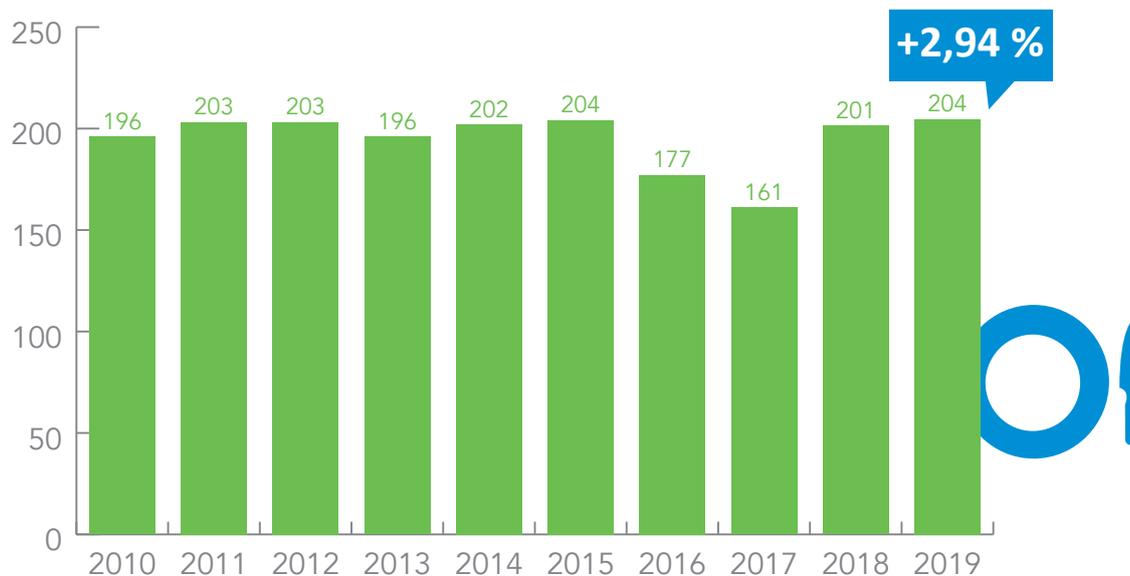
CONSOMMATION

CONSOMMATION DE VIANDE DE CANARD A RÔTIR ET A GAVER (MTEC)

Source : Agreste



À noter : les variations de stock ne sont plus incluses et peuvent perturber les niveaux réels de la consommation indigène totale de canard.



ACHATS DES MÉNAGES EN CANARDS

Source : Kantar WorldPanel

2019/2018	Évolution Tonnage A-1 (%)	Prix Moyen (€/kg)	Évolution Prix A-1 (%)
CANARD	-0,5%	12,47	0,0%
Entier	3,0%	7,25	-6,8%
Découpe	-1,0%	13,23	0,8%
Filet et magret	4,0%	14,55	-2,6%
Filet	-7,2%	14,33	-2,0%
Magret	7,9%	14,62	-2,8%



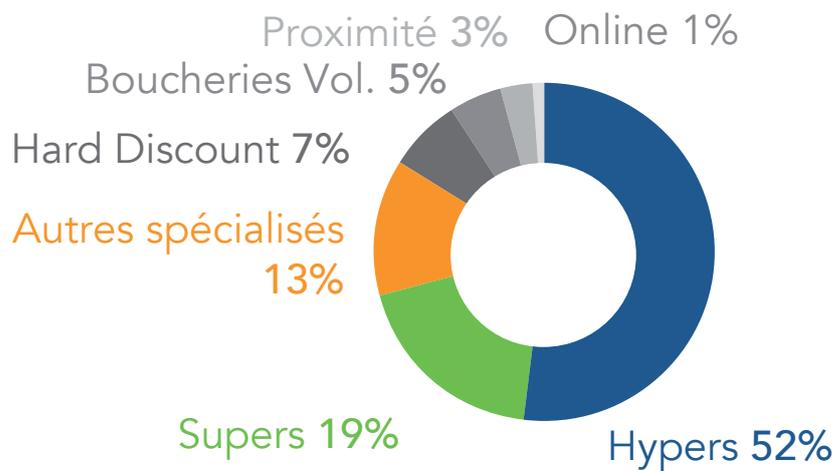
RÉPARTITION DES ACHATS DES MÉNAGES EN FILETS ET MAGRETS

Source : Kantar WorldPanel

		2014	2015	2016	2017	2018	2019
Filet	Quantités en milliers	3 836	3 737	3 761	3 716	3 519	3 265
	Prix Moyen €	14,9	14,6	14,0	14,3	14,6	14,3
Magret	Quantités en milliers	12 216	11 296	10 120	9 017	10 138	10 939
	Prix Moyen €	14,3	13,7	14,4	14,9	15,0	14,6
Total quantités		16 052	15 033	13 881	12 733	13 657	14 204
Part du filet		23,9%	24,9%	27,1%	29,2%	25,8%	23,0%

RÉPARTITION DES ACHATS DE CANARDS PAR POINTS DE VENTE EN 2019

Source : Kantar WorldPanel



LES PRODUITS FRAIS DE CANARDS PAR CIRCUIT

Source : Kantar WorldPanel

2019	CANARD		ENTIER		DECOUPES		FILET ET MAGRET	
	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18
Circuits Généralistes	82%	-2%	60%	-10%	85%	-1%	87%	-1%
Hypers	52%	1%	43%	-9%	54%	2%	55%	2%
Supers	19%	-3%	13%	-12%	19%	-2%	21%	2%
Hard Discount	7%	-16%	3%	65%	8%	-17%	8%	-19%
Proximité	3%	-16%	1%	-56%	3%	-12%	2%	-30%
Online	1%	66%	0%	-83%	1%	77%	1%	41%
Circuits spécialisés	18%	10%	40%	19%	15%	7%	13%	8%
Boucheries Volailles	5%	5%	6%	-22%	5%	11%	4%	5%
Autres spécialisés	13%	13%	34%	30%	10%	5%	9%	10%

EN 2019	FILET		MAGRET	
	%	Evol 19/18	%	Evol 19/18
Circuits Généralistes	86%	-1%	87%	-3%
Hypers	52%	3%	55%	0%
Supers	21%	4%	21%	-2%
Hard Discount	10%	-22%	7%	-11%
Proximité	3%	-33%	2%	-20%
Online	1%	48%	1%	-5%
Circuits spécialisés	14%	4%	13%	24%
Boucheries Vol.	5%	6%	4%	4%
Autres spécialisés	9%	3%	8%	38%



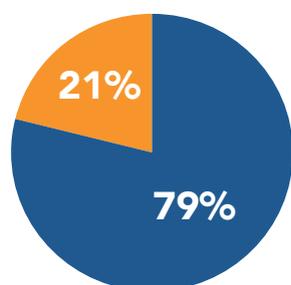
ÉCHANGES

COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE EN VIANDES ET PRÉPARATIONS DE CANARD (MTEC)

Source : Douanes

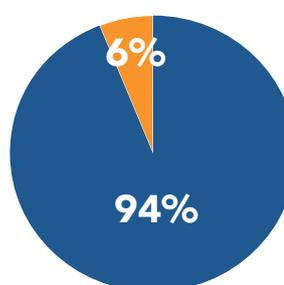
	2017	2018	2019	Évolution 2019/2018
EXPORTATIONS	27,5	32,4	30,7	-5%
Union européenne	26,3	24,8	24,2	-2%
Pays Tiers	1,2	7,5	6,4	-14%
IMPORTATIONS	11,5	17,3	15,6	-10%
Union européenne	10,6	16,3	14,6	-10%
Pays Tiers	0,9	1,0	1,0	0%
SOLDE GLOBAL	16,0	15,1	15,0	0%

EXPORTATIONS EN 2019 (MTEC)



■ Union Européenne
■ Pays Tiers

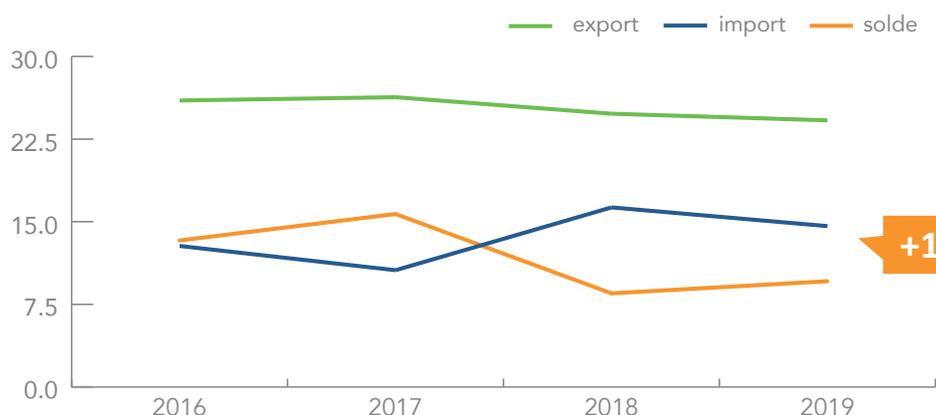
IMPORTATIONS EN 2019 (MTEC)



■ Union Européenne
■ Pays Tiers

ÉCHANGES FRANÇAIS DE VIANDE ET PRÉPARATIONS DE CANARD AVEC L'UE A 28 EN MTEC

Source : Douanes



ÉVOLUTION

Export -2%
Import -10%
Solde 12%

+12

COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE EN VIANDES ET PRÉPARATIONS DE CANARD (TEC)

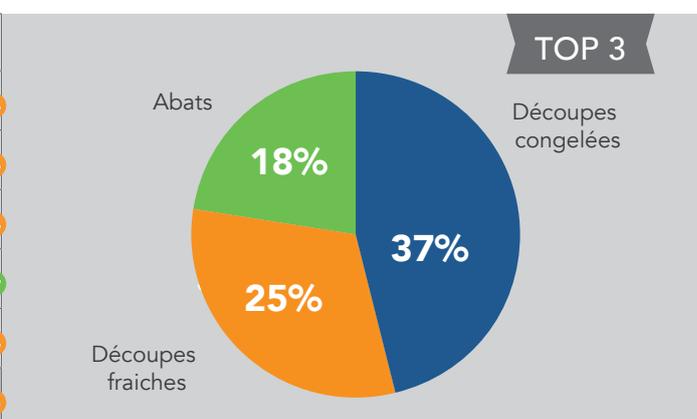
Source : Douanes

	2017	2018	2019	Évolution 2019 / 2018
Exportations	26,3	24,8	24,2	-2%
Allemagne	11,2	12,1	11,9	-2%
Danemark	2,3	2,2	2,1	-6%
Royaume-Uni	2,2	2,0	2,0	-1%
Belgique	1,6	1,6	1,7	6%
Pays-Bas	1,6	1,5	1,4	-7%
République Tchèque	1,2	1,0	0,8	-22%
Autriche	0,7	0,6	0,7	14%
Importations	10,6	16,3	14,6	-10%
Bulgarie	4,6	5,3	4,5	-15%
Hongrie	1,8	3,7	3,6	-3%
Pologne	1,1	2,2	1,9	-11%
Belgique	1,0	1,1	1,4	19%
Pays-Bas	0,8	1,2	1,0	-19%
Irlande	0,6	0,8	0,9	12%
Allemagne	0,3	0,7	0,7	5%
Royaume-Uni	0,3	0,8	0,5	-43%
SOLDE	15,7	8,5	9,6	12%

IMPORT DE CANARD EN PROVENANCE DE L'UE

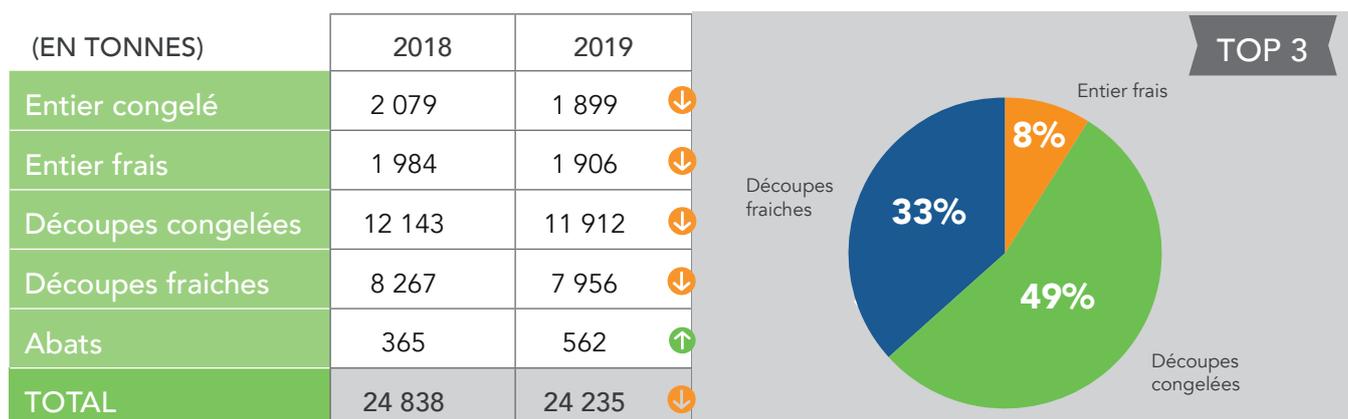
Source : Douanes

(EN TONNES)	2018	2019
Entier congelé	1 695	1 493 ↓
Entier frais	1 606	1 404 ↓
Découpes congelées	6 561	5 403 ↓
Découpes fraîches	3 596	3 704 ↑
Abats	2 833	2 630 ↓
TOTAL	16 291	14 634 ↓



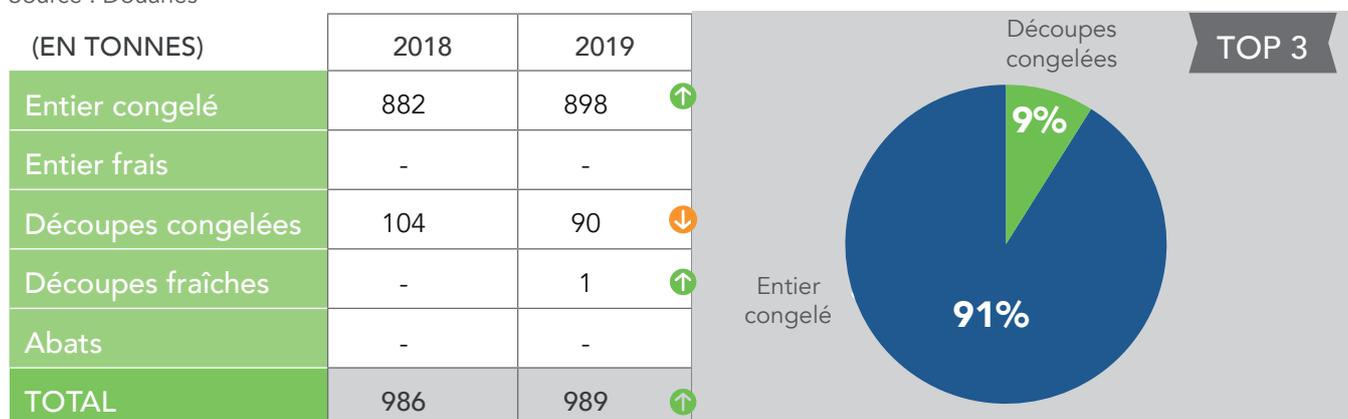
EXPORT DE CANARD À DESTINATION DE L'UE

Source : Douanes



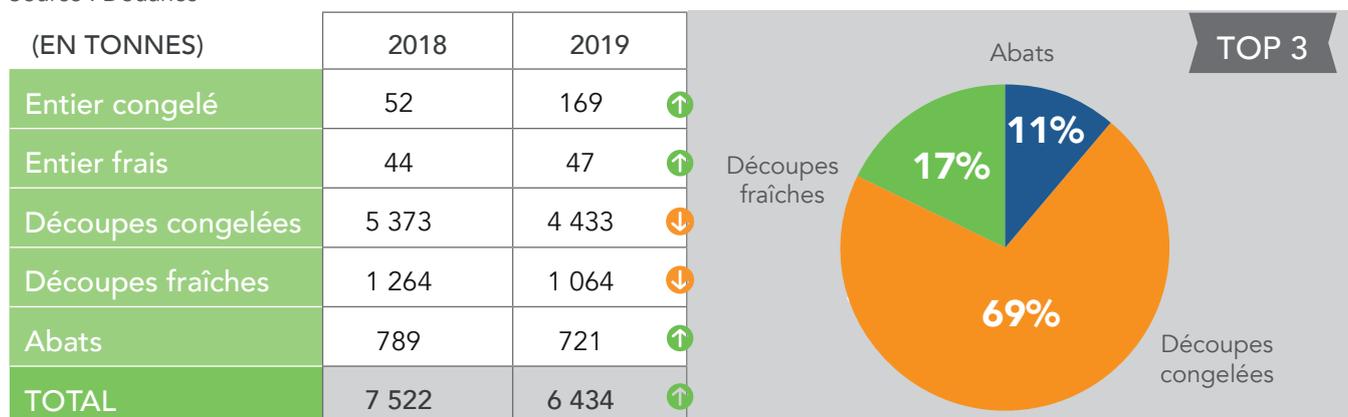
IMPORT DE CANARD EN PROVENANCE DES PAYS TIERS

Source : Douanes



EXPORT DE CANARD À DESTINATION DES PAYS TIERS

Source : Douanes



UNION EUROPÉENNE

ABATTAGE DE CANARD AU SEIN DE L'UE À 28

Source : CICAR d'après Eurostat

	2017	2018	2019	Part en %
UE 28	386	487	473	100%
France	182	225	219	46%
Hongrie	52	93	91	19%
Pologne	47	55	62	13%
Allemagne	37	39	34	7%
Royaume-Uni	31	31	28	6%
Bulgarie	20	23	20	4%
Portugal	10	11	11	2%
Espagne	5	5	5	1%
Espagne	5	5	5	1%

BILAN

BILAN PRODUCTION / CONSOMMATION DE CANARD EN 2019 (MTEC)

Source : Agreste

	2017	2018	2019	Évolution 2019/2018
Abattages contrôlés CVJA	186,5	224,3	219,2	-2%
Exportations animaux vivants adultes (-)	4,4	3,2	2,8	-13%
Importations animaux vivants adultes (+)	0,1	0,4	0,4	0%
Production animaux finis, prêts à l'abattage	189,5	226,3	221,6	-2%
Exportations de viandes + préparations (-)	45,8	45,3	42,5	-6%
Importations viandes + préparations (+)	19,9	22,3	21,2	-5%
Consommation indigène totale	160,9	201,3	204,6	2%



LA PINTADE

- P.113** SÉLECTION
- P.113** ACCOUVAGE
- P.114** ÉLEVAGE
- P.115** ALIMENT
- P.116** ABATTAGE
- P.116** DÉCOUPE
- P.117** CONSOMMATION
- P.118** ACTIVITÉ EXPORT

SÉLECTION

La France est le seul pays au monde à avoir engagé un travail de sélection de la pintade pour en améliorer les qualités de ponte des reproductrices, l'indice de consommation et la conformation des pintades de chair, l'homogénéité des lots, la résistance aux maladies.... tout en préservant ses spécificités et notamment le goût de sa chair, à mi-chemin entre celui des autres volailles et du gibier.

Deux entreprises françaises de sélection avicole s'impliquent dans le travail de sélection de la pintade et approvisionnent le marché mondial pour la vente de reproducteurs pintades (environ 260 000 à 300 000 reproductrices/an). Le marché français absorbe près de 85% des effectifs de reproducteurs, nos partenaires de l'Union Européenne (et notamment l'Italie) environ 10% et près de 5 % partent vers les Pays Tiers.

NOMBRE DE REPRODUCTRICES PINTADES COMMERCIALISÉES PAR LES SÉLECTIONNEURS FRANÇAIS DE 2013 A 2019

Source : CIP d'après GALOR – GRIMAUD et CARINGA-HENDRIX

EN UNITÉS	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Marché français	215 000	239 672	273 961	245 301	257 974	265 140	232 060
Autres pays de l'U.E.	55 000	38 253	44 938	41 411	25 979	37 959	25 540
Pays Tiers	11 000	10 165	9 682	10 090	13 910	12 819	15 340
TOTAL	281 000	288 090	328 581	296 802	297 863	315 918	272 940

ACCOUVAGE

La production et l'incubation d'œufs à couver de pintades en France sont le fait de 5 entreprises d'accoupage.

En 2019, 46,0 Millions d'OAC ont été produits (-8,2%/2018), et 1,2 Millions d'OAC ont été exportés (-35,7%/2018).

Les mises en place de pintadeaux en France ont été de près 29 millions en 2019 (-5,8% par rapport à 2018) ; les exportations de pintadeaux ont représenté 1,8 million de pintadeaux (+45%).

Source : CIP d'après SNA

MISES EN INCUBATION (OAC)



PINTADEAUX MIS EN PLACE

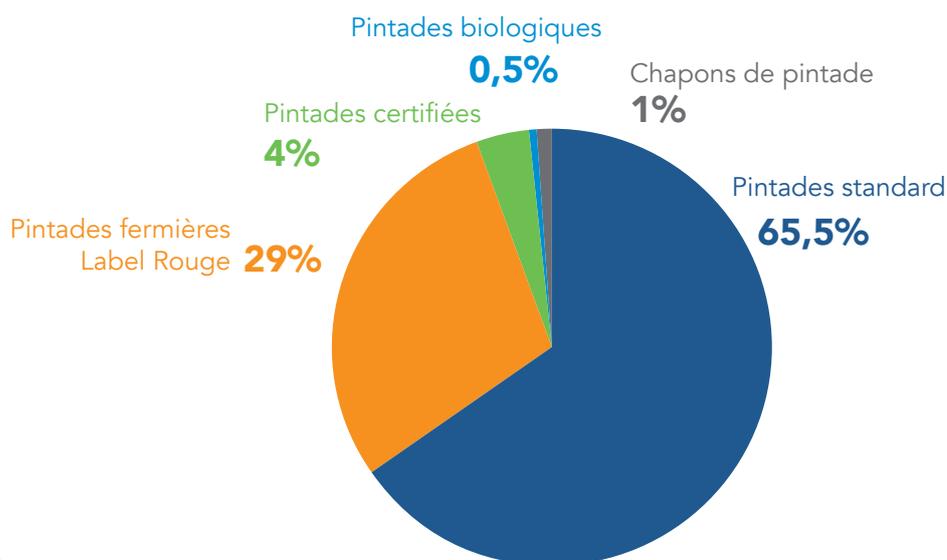


ÉLEVAGE

Les mises en place de pintadeaux ont été en moyenne de 556 000 pintadeaux par semaine dont plus de 70% dans le cadre d'une production de type standard et près de 30 % de type label rouge (y compris chapon de pintade).

RÉPARTITION PAR MODES DE PRODUCTION DE PINTADE

Source : Estimations CIP



Chaque semaine, plus d'une trentaine de lots d'un peu plus de 5 000 pintadeaux sont mis en place dans le cadre d'organisations de production de type fermier label rouge et une trentaine de lots dans le cadre de production de type standard (ou certifié), soit au total plus de 3 000 lots dans l'année, toutes productions de pintades confondues.

En 2019, les mises en place de pintadeaux dans le cadre d'organisations de type label rouge ont été de 8,7 millions de pintadeaux (y compris les MEP de chapons de pintade). Par rapport à 2018, les mises en place de Pintades LR et de chapons de pintades sont en baisse respectivement de 1% et de 3 %.

Peu d'éleveurs sont spécialisés en pintades. Le plus souvent, ce sont des éleveurs de poulets qui alternent avec un ou plusieurs lots de pintades dans l'année. Lors du dernier recensement agricole, 926 élevages ayant élevé plus de 500 pintades avaient été comptabilisés.

ALIMENT

L'aliment pintades est fabriqué par les entreprises spécialisées dans la fabrication d'aliments pour volailles.

Le tonnage d'aliments pour pintades a tendance à diminuer au cours des dernières années sous le triple effet :

- d'une stagnation, voire une diminution des effectifs de pintades
- de l'amélioration des indices de consommation, notamment en production de type standard,
- de l'augmentation de la part relative de la production de pintades standard par rapport à la production de type label rouge dont l'indice de consommation est supérieur.

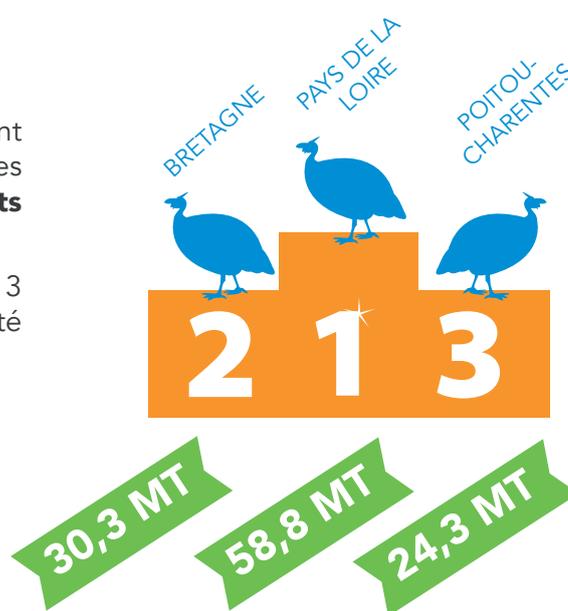
TONNAGE D'ALIMENTS POUR PINTADES FABRIQUÉS AU NIVEAU NATIONAL

Source : SNIA – COOP de France NA

EN TONNES	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Aliments pour pintades	163,3	164,8	164,3	164,2	151,6	154,6	157,9

Sur l'année 2019, la production nationale d'aliment pintades serait en hausse par rapport à 2018 (données provisoires) ; **un travail est en cours avec les fabricants d'aliments pour s'assurer de la fiabilité des données.**

Plus de 70 % des aliments pintades sont fabriqués dans 3 régions de l'Ouest de la France, avec une relative stabilité par rapport à l'année précédente.



ABATTAGE

Les abattages de pintades portent chaque année sur 32 milliers de tonnes (+ ou - 1,5 %).

Ils sont réalisés à plus de 80 % par 4 entreprises.

Autres caractéristiques, du fait de l'aspect de plus en plus festif de la pintade, plus de 17 % des abattages se font sur le seul mois de décembre, c'est-à-dire plus de 2 fois plus que les mois de juillet et août.

TONNAGE DE PINTADES ABATTUES AU NIVEAU NATIONAL

Source : « SSP »

EN M TEC	2017	2018	2019
Tonnages abattus	30,4	33,5	31,9

PART DES PAYS DE LA LOIRE

Source : « SSP »

EN M TEC	2017	2018	2019
Part Pays de la Loire	75,0	74,0	74,7

En 2019, la région des Pays de la Loire représentait à elle seule près de 75 % des abattages contrôlés, loin devant la région Aquitaine et la région Rhône Alpes qui représentent chacune 6% des abattages environ.

DÉCOUPE

La découpe de pintade aboutit dans la quasi-totalité des cas à 4 morceaux principaux, chaque morceau correspondant à une portion individuelle :

- 2 cuisses (avec haut de cuisse),
- 2 suprêmes (filet avec peau et premier manchon de l'aile).

TONNAGE DE DÉCOUPES DE PINTADES

Source : « SSP »

EN M TEC	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Tonnages	9,7	10,4	10,3	9,84	10,55	11,47	12,14	11,30

Le suivi de cette donnée n'est plus assuré par le Service de la Statistique et de la prospective du Ministère de l'Agriculture. Les dernières données officielles remontent donc à 2017

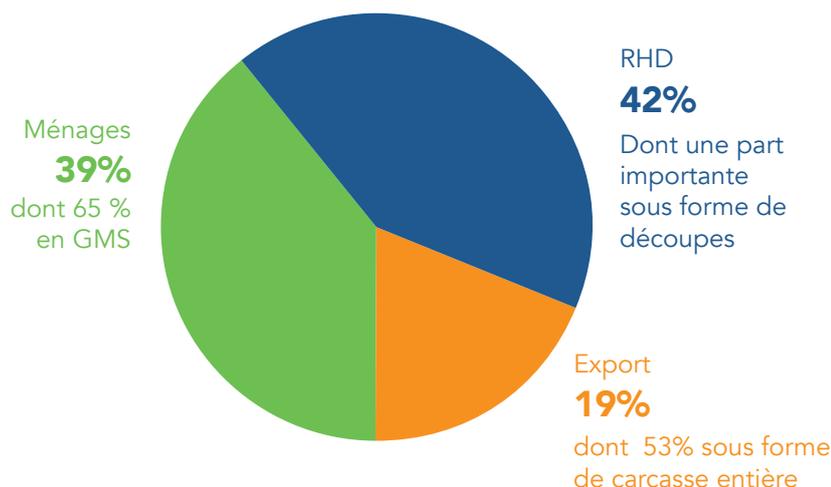
CONSOMMATION

Par rapport aux autres volailles, la consommation de pintades se caractérise par :

- une part importante de la restauration hors domicile,
- une part importante des circuits traditionnels pour les achats par les ménages.

DESTINATION DE LA PRODUCTION FRANÇAISE DE PINTADES

Source : Estimations CIP



Une diminution de 5,8 % des achats de pintades par les ménages en 2019 par rapport à 2018 est mise en évidence par FAM, d'après Kantar WorldPanel. Cette évolution est à mettre en parallèle avec la diminution de -1,4% du secteur Volailles + Elaborés Frais (hors lapin) sur la même période.

PART DES DIFFERENTS CIRCUITS DE DISTRIBUTION POUR LES ACHATS DE VOLAILLES ET DE PINTADES (2019)

Source : ITAVI d'après KANTAR

CIRCUITS	GMS y compris HD et Circuits de proximité	Bouchers volaillers	Marchés et Foires	Autres (vente directe+ autres spécialisés)
Pintades	65,4	11,8	9,2	13,6
Toutes volailles et lapins (hors élaborés)	84,3	7,2	2,7	5,8

Une relative stabilité est observée dans la répartition des différents circuits en 2019/2018, avec toujours cette particularité dans la distribution de pintades : les circuits de vente autres que GMS (y compris Hard Discount et petites surfaces de proximité) représentent plus d'un tiers des volumes contre moins d'un cinquième pour les autres volailles (Hors lapin et élaborés).

Autres caractéristiques des achats de pintades par les ménages :

- le faible taux de ménages acheteurs : 18 % contre plus de 88 % en poulets !
- la faible part de la découpe : seuls 20 % (en tonnage) des achats de pintades par les ménages (tous circuits confondus) se font sous forme de découpes contre 64% en poulets.

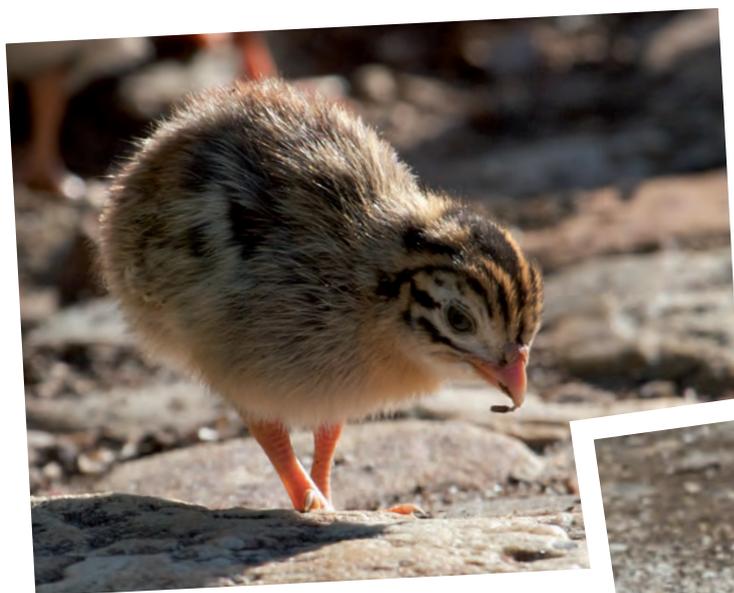
ACTIVITÉ EXPORT

UN SOLDE POSITIF A TOUS LES MAILLONS DE LA FILIERE

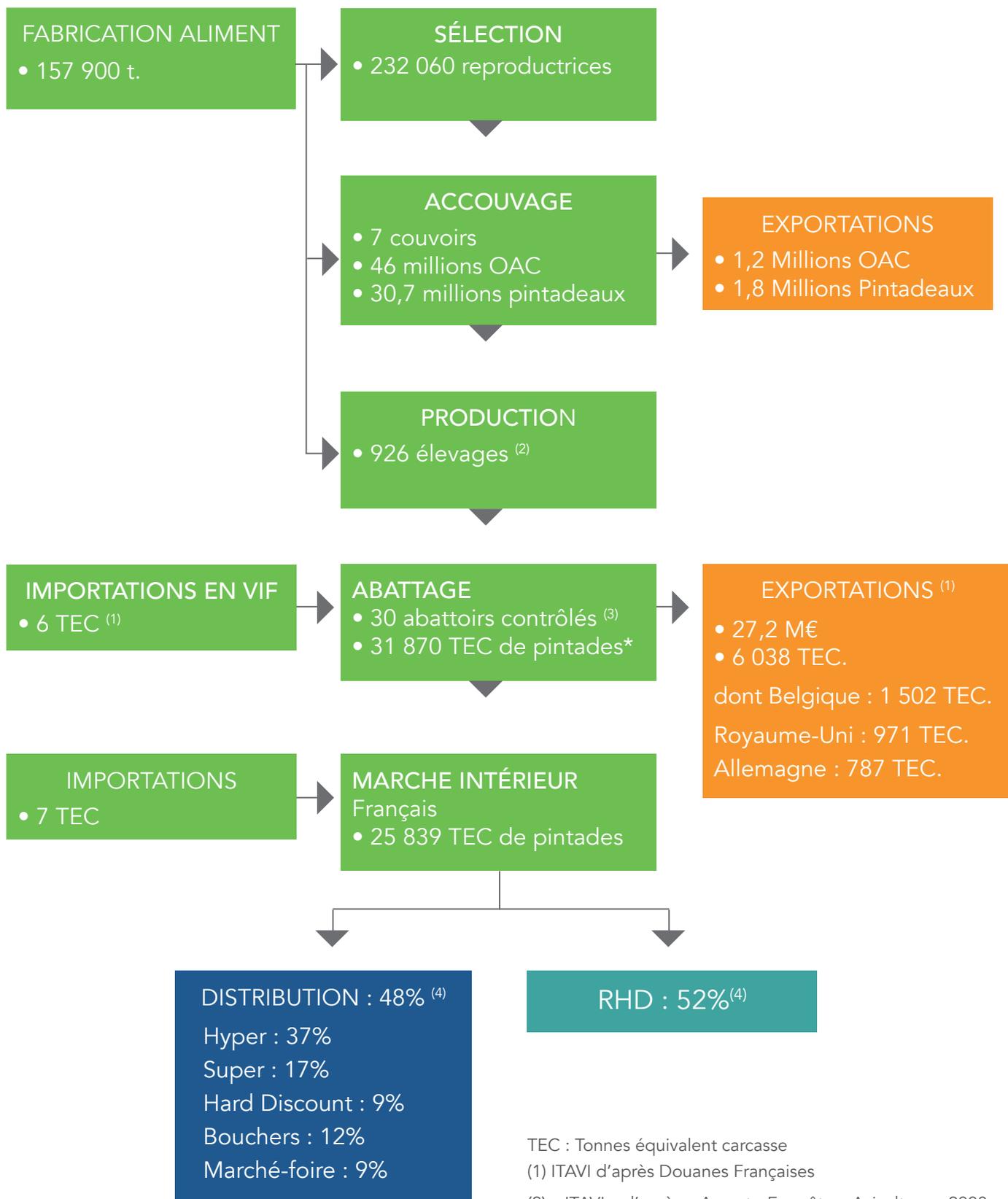
La filière exporte chaque année :

- environ 40 000 reproductrices, soit 16 % de l'effectif total de reproductrices,
- environ 1,2 million d'œufs à couvrir, soit plus de 2,5 % de la production française d'OAC,
- environ 1,8 millions pintadeaux d'un jour, soit 5,8 % de la production française de pintadeaux,
- plus de 6 038 tonnes équivalent carcasses, soit 19 % des abattages contrôlés sous forme de carcasses entières ou sous forme de découpes, essentiellement vers le Royaume-Uni, la Belgique et l'Allemagne.

Au cours des 20 dernières années, selon le Bilan Annuel fourni par les services statistiques du Ministère de l'Agriculture, le taux d'autosuffisance de la filière pintade est ainsi passé de 105 à 125 %, témoignant du succès de la pintade française à l'export et du dynamisme des entreprises concernées.



LA FILIÈRE PINTADE EN 2019



TEC : Tonnes équivalent carcasse

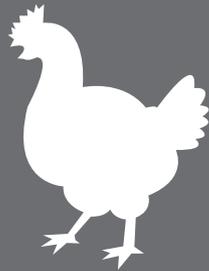
(1) ITAVI d'après Douanes Françaises

(2) ITAVI d'après Agreste-Enquête Aviculture 2008, élevages > 500 pintades

(3) Abattoirs > 100 000 têtes

(4) CIP d'après ITAVI et Kantar WorldPanel

* Données abattage SSP



LE SYNALAF



P.122	ÉLEVAGE
P.124	ABATTAGE
P.126	CONSOMMATION
P.128	EXPORT

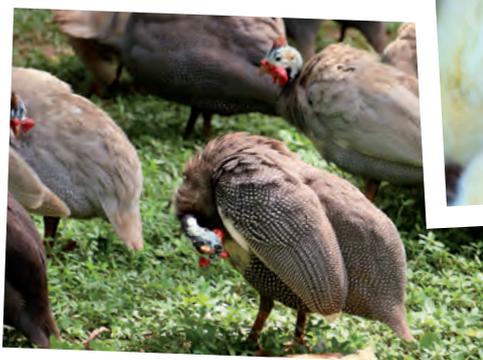
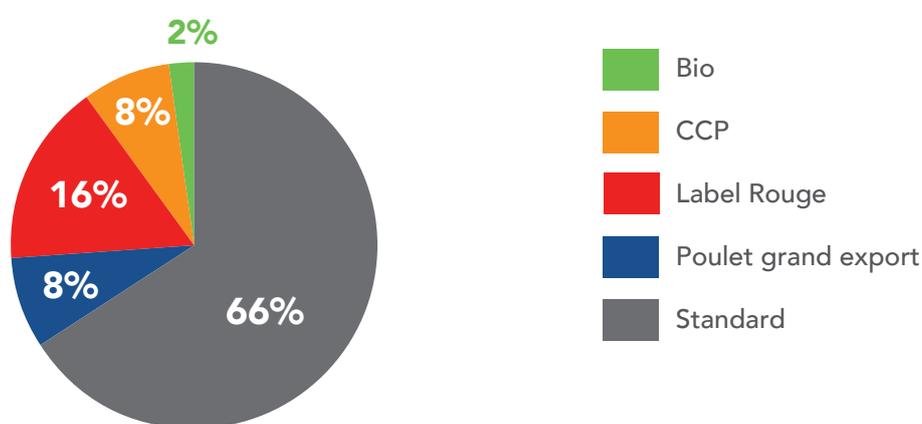
Les volailles

Label Rouge, IGP et Bio

Le Synalaf dispose d'un large panel de données économiques sur les filières Label Rouge, IGP et biologiques grâce à son observatoire interne qui permet aux ODG (organismes détenteurs des labels) et OP de renseigner en ligne les prévisions de mises en place de poulets Label Rouge, les mises en place de volailles Label Rouge et Bio et les labellisations de volailles, par espèce et catégorie de produit.

LA REPRÉSENTATIVITÉ DES POULETS LABEL ROUGE ET BIO EN 2019 DANS LA PRODUCTION FRANÇAISE

Source : estimations ITAVI d'après Enquête qualité SSP
(en tonnages, pour un total de 1,173 millions de tonnes équivalent carcasse poulet en 2019)



ÉLEVAGE

UN PARC DE BÂTIMENTS VOLAILLES DE CHAIR LABEL ROUGE ET BIO EN FORT DÉVELOPPEMENT DEPUIS 2010

Selon l'étude menée annuellement par l'ITAVI, le parc de bâtiments des volailles de chair Label Rouge & Bio affichait encore un taux net élevé en 2018 (+ 2,0 %) avec un taux de constructions de + 3,4 %, bien supérieur aux destructions (1,4 %). Il se positionne donc dans une dynamique favorable depuis plusieurs années, avec une croissance nette de + 1,6 %/an en moyenne sur la période 2010-2018. En revanche, les taux de rénovation restent toujours bien en-deçà de ceux des filières standard et CCP.

D'après l'enquête, le nombre de bâtiments par éleveur est plus élevé en Label Rouge & Bio qu'en standard (2,4 bâtiments versus 1,8), avec une hausse de la surface moyenne nationale de l'atelier avicole de plus de 10 % par rapport à la même enquête menée en 2010 (993 m²/exploitation en 2018). Les régions Pays-de-la-Loire et la Nouvelle-Aquitaine sont particulièrement motrices dans ce développement.

En 2018, les taux net d'évolution des parcs ligérien et de Nouvelle-Aquitaine étaient positifs, notamment grâce au développement des filières Label Rouge & Bio qui représentent la majorité des surfaces de chacune des régions (respectivement plus de la moitié et près des deux tiers). A noter que les cabanes mobiles ne sont pas prises en compte dans le périmètre.

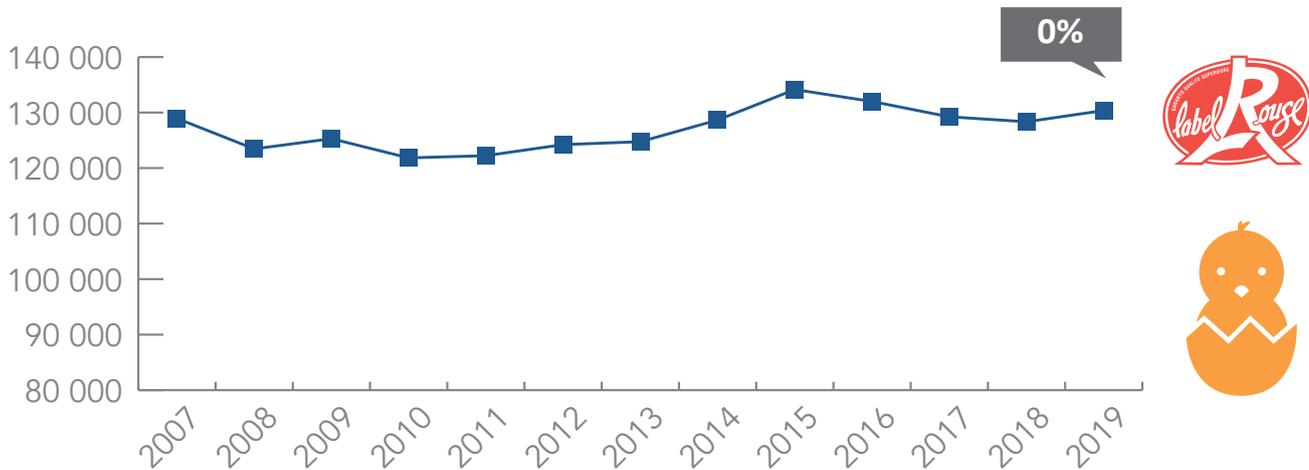
ÉVOLUTION DES TAUX DE CONSTRUCTION ET DE DISPARITION DU PARC DE BÂTIMENTS «LABEL ROUGE ET BIO» DEPUIS 2000

Source : ITAVI, enquête bâtiments 2019 sur parc 2018



ÉVOLUTION DES MISES EN PLACE ANNUELLES DE VOLAILLES LABEL ROUGE (1 000 TÊTES)

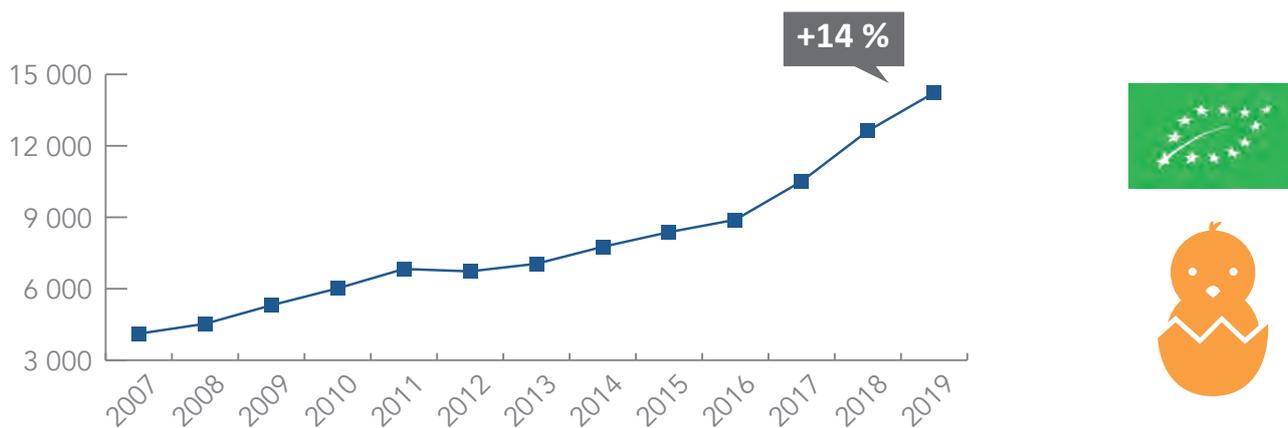
source : Synalaf - L'observatoire économique du Synalaf représente l'ensemble de la filière volailles de chair Label Rouge en France - estimations pour 2019



En 2019, environ 130,4 millions de volailles Label Rouge (dont 87 % de poulets et 2 % de volailles festives) ont été mises en place en élevage, ce qui est stable par rapport aux deux années précédentes. Cela reste néanmoins rassurant dans un contexte national plus morose pour la production avicole.

ÉVOLUTION DES MISES EN PLACE ANNUELLES DE VOLAILLES BIO (1 000 TÊTES)

source : Synalaf - L'observatoire économique du Synalaf représente les filières organisées en volailles de chair biologiques en France, soit environ 90 % de la production de poulets Bio observée par l'Agence Bio - estimations pour 2019

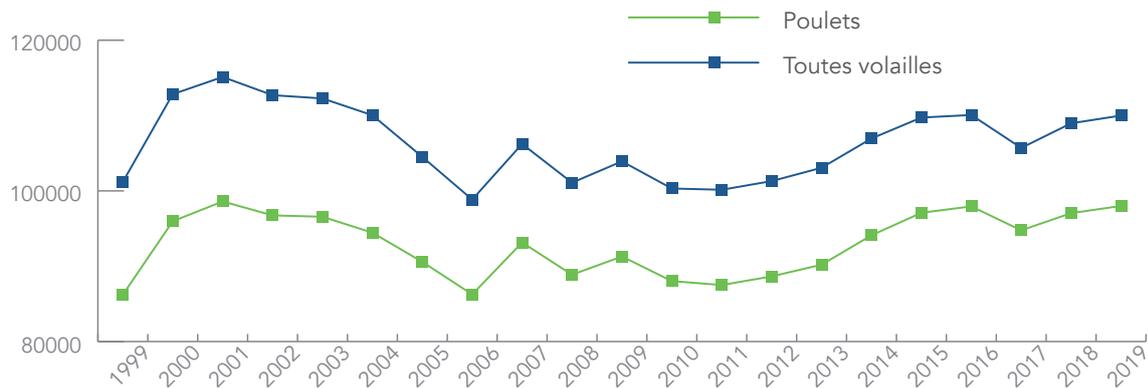


La croissance exceptionnelle des volailles Bio en filières organisées se poursuit. En 2019, 14,6 millions de volailles Bio ont été mises en place (+ 14 %/2018 et + 39 %/2017). Les poulets Bio représentent toujours 96 % de cette production et en 2019, en termes d'abattage, ils atteignent enfin le palier de 2 % des volumes nationaux de poulets produits. Toutefois, cette progression dynamique doit être surveillée, car le marché pourrait avoir atteint sa maturité.

ABATTAGE

EN 2019, LA PRODUCTION DE POULETS LABEL ROUGE ATTEINT UN NIVEAU INÉGALÉ DEPUIS 2001 !

Source : Synalaf, estimations pour 2019



En 2019, **109,8 millions de volailles ont été labellisées**, toutes espèces confondues (poulets, pintades, canards à rôtir, cailles, volailles festives), soit une légère augmentation de + 1 %/2018 et une hausse plus conséquente de + 4 %/2017. Les volumes de volailles labellisés retrouvent ainsi leur niveau de 2015 ; quant aux poulets Label Rouge en particulier, ils atteignent un seuil qui n'avait pas été égalé depuis 2001.

Parmi ces chiffres de labellisations, celles des **volailles festives** (chapons, chapons de pintade, poulardes, dindes, oies à rôtir) **représentent environ 2,3 millions de têtes**, en progression de + 2 %/2018.

En somme, le niveau de production s'est maintenu malgré une situation nationale relativement morose.

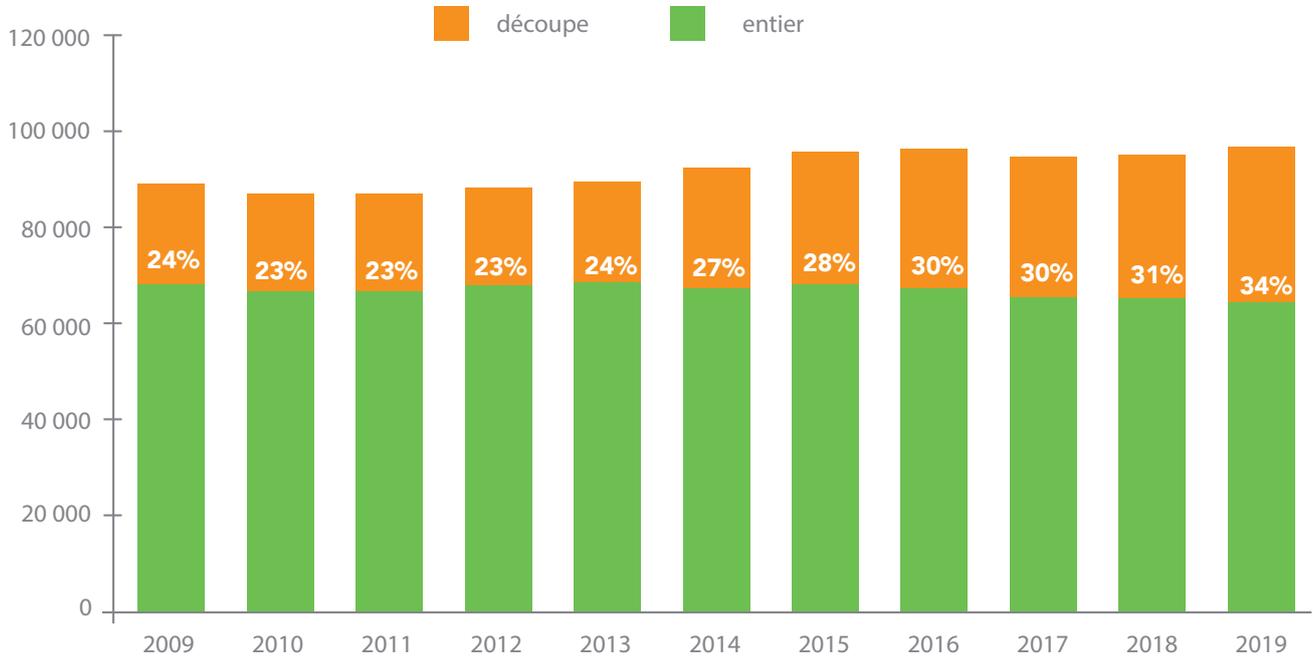
En outre, il est positif de constater que **le taux de découpe dans les labellisations de poulets continue de progresser : en 2019, il est de 34 %**, soit 3 points de plus qu'en 2018 et 10 points de plus qu'il y a 10 ans !



PART DÉCOUPES/ENTIERS DANS LES LABELLISATIONS DE POULETS LABEL ROUGE

Source : Synamaf,

milliers de têtes

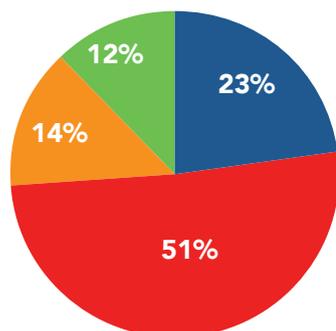


CONSOMMATION

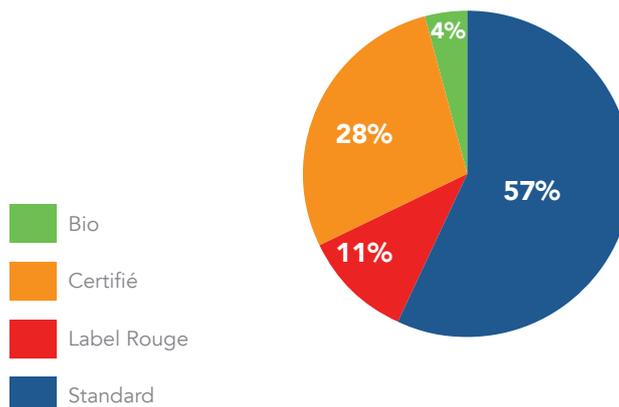
SEGMENTATION DES ACHATS DE POULETS LABEL ROUGE PAR LES MÉNAGES EN 2019 (EN VOLUME)

Source : ITAVI d'après Kantar Worldpanel

POULET PAC



DÉCOUPE POULET



En 2019, **63 % des poulets PAC achetés par les ménages français étaient Label Rouge ou Bio**, selon le Kantar Worldpanel. Attention, la réactualisation de la méthodologie en 2018-2019 explique le fort écart de 10 points par rapport à ce qui a été déclaré l'an dernier ! Rapporté à la même méthodologie, cette proportion reste donc similaire à ce qui pouvait être observé l'année précédente. Seul le Bio a augmenté sa part, aux dépens du standard entre 2018 et 2019.

Les découpes de poulets Label Rouge et Bio en revanche représentent une part bien plus faible (15 %) dans les achats totaux de découpes, comparé à celles de standard et Certification de conformité produit (CCP). Néanmoins, les découpes de poulets Label Rouge représentent une part toujours plus grande dans les labellisations totales. En 2019 plus de 33 % des poulets Label Rouge ont été commercialisés sous forme de découpe, soit une hausse de 2 points par rapport à l'année précédente. Cela témoigne de l'adaptation de la filière aux attentes actuelles des consommateurs en termes de praticité et de gain de temps, même si les prix restent moins abordables que les découpes de poulets conventionnels.

En somme, 30 %, soit plus d'1 poulet sur 4 acheté par les ménages français, PAC et découpes confondus, est un poulet Label Rouge ou Bio.

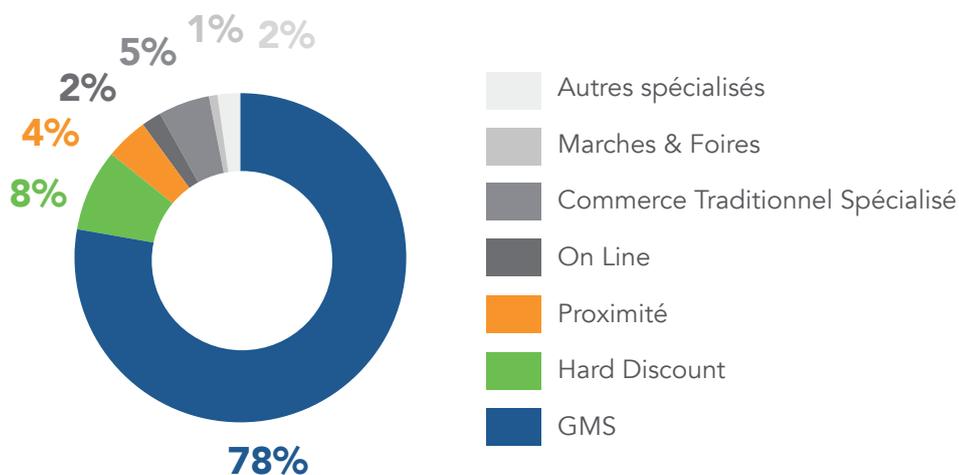
D'après le RNM (Réseau des Nouvelles des Marchés), qui relève les prix au sein de 150 GMS représentatives en France (hyper et super de plus de 1000 m², hors hard discount), le prix moyen du poulet PAC Bio en 2019 était de 10,32 €/kg.

Celui du poulet PAC Label Rouge, promotions incluses, était de 5,77 €/kg, en hausse de 1,8 % par rapport au prix moyen de 2018. Les écarts de prix en GMS entre fond de rayon et promotions sont moins importants cette année pour le poulet Label Rouge (influence de la loi EGALIM encadrant les promotions ?). **En 2019, en moyenne, le différentiel entre le prix le plus bas et le prix le plus haut observé dans le panel était de 2** (contre 4 environ l'année précédente). **Comme c'est le cas depuis plusieurs années, des promotions étaient appliquées chaque semaine par un peu plus de 30 % des magasins.**

La plus grosse part des ventes de poulets PAC Label Rouge est effectuée en GMS (78 %), suivi des magasins de hard discount (8 %) et des commerces traditionnels comme les bouchers-volaillers (5 %), qui devancent cette année les enseignes de proximité.

PART (EN VOLUME) DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION DANS LES ACHATS DE POULETS PAC LABEL ROUGE PAR LES MÉNAGES EN 2019

Source : ITAVI, d'après Kantar Worldpanel



EXPORT

En 2019, le total des exportations directes par les abattoirs de volailles fermières Label Rouge et biologiques a augmenté de 8 %/2018. La Belgique, l'Allemagne et les Pays-Bas représentent à eux 3 presque 60 % des volumes de volailles fermières Label Rouge et Bio exportées.

Les exportations de poulets Label Rouge représentent environ 5 % de la production nationale.

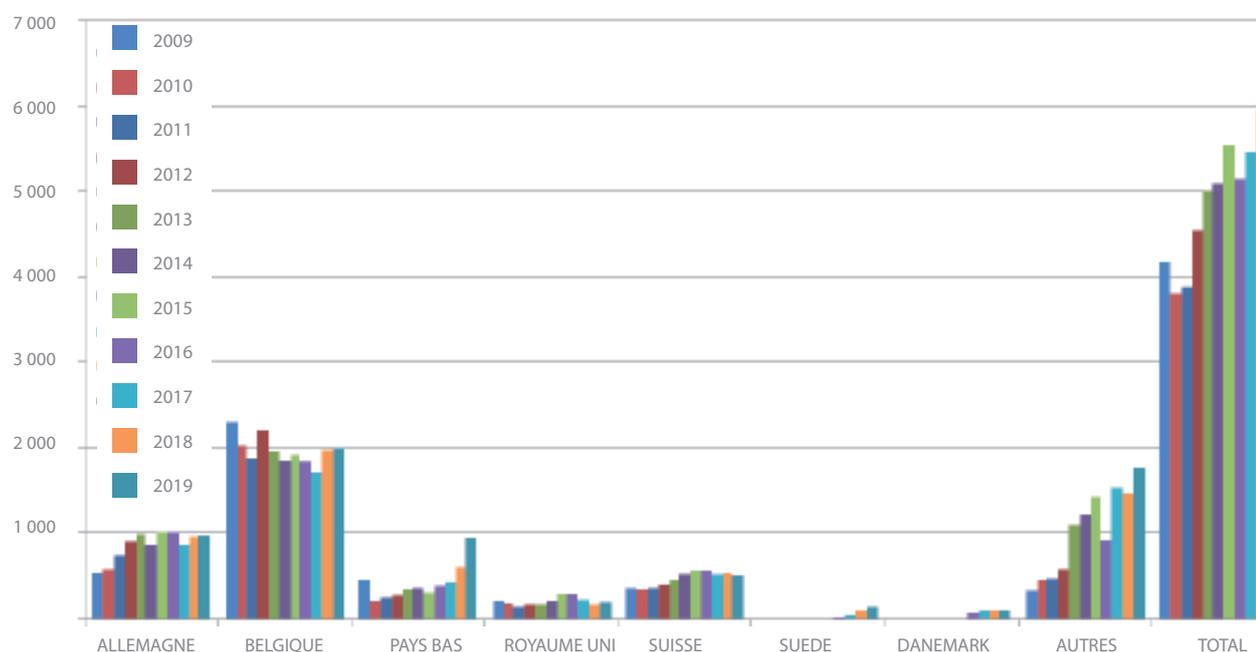
Entre 2018 et 2019, les exportations directes de volailles Label Rouge par les principaux abattoirs français ont progressé de 12 %, en particulier sur les marchés néerlandais et suédois. La Belgique et l'Allemagne, partenaires historiques, semblent en revanche devenir mûres et commencent à atteindre un palier.

Le Synalaf se réjouit de ces résultats positifs ! Depuis le début de sa campagne de communication à l'export soutenue par l'Union européenne, les exportations totales de volailles Label Rouge ont augmenté de + 33 %/2017 sur les marchés ciblés par l'opération (Allemagne, Belgique, Pays-Bas et Suède) !

En 2019, les exportations de volailles Bio n'ont pas connu le même engouement que celles des volailles Label Rouge, avec une baisse en volume qui n'avait pas été constatée depuis 2012 (- 12 %/2018) ! Selon les opérateurs, ce recul s'explique par 4 raisons principales : l'essor du Bio et l'optimisation induite des coûts et de la logistique dans certains états destinataires ; les contraintes économiques et réglementaires en France qui rendent la production de volailles biologiques plus onéreuse ; la montée du « locavorisme » (préférence nationale) dans plusieurs pays, notamment en Europe ; ou encore la forte augmentation de la demande des consommateurs français et le basculement des volumes initialement exportés vers le marché national.

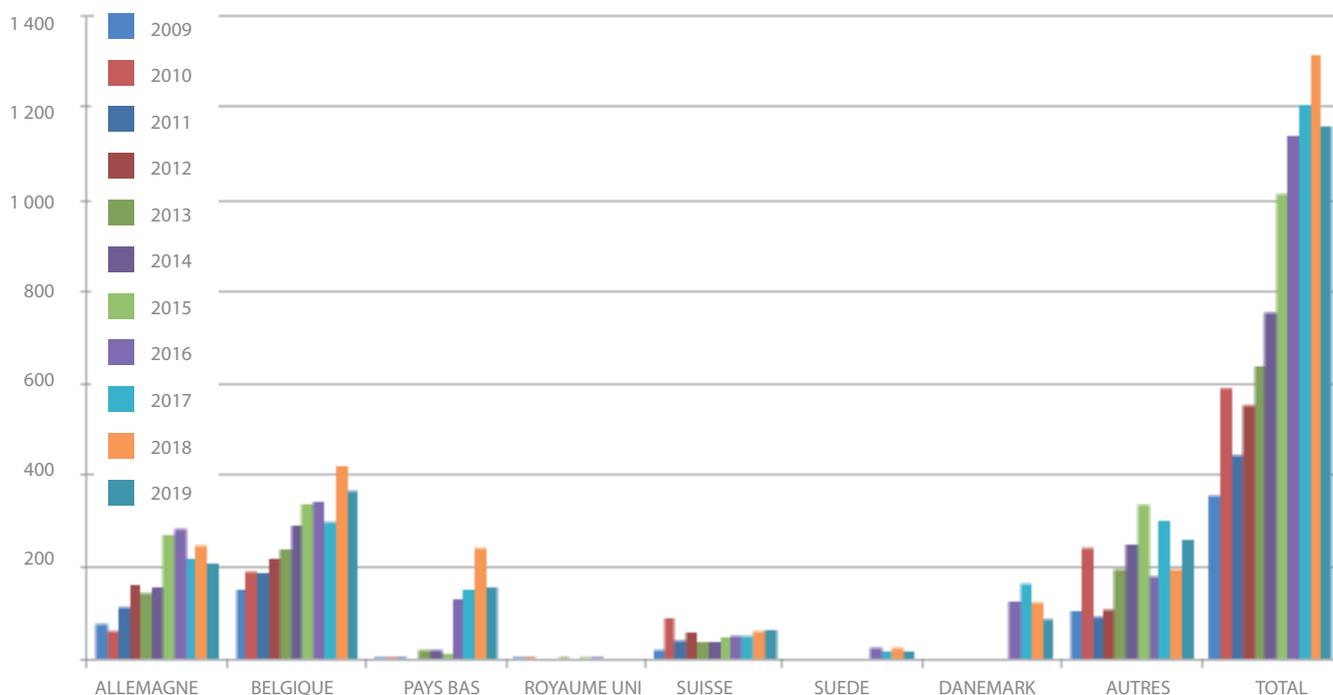
EVOLUTION DES EXPORTATIONS DIRECTES DE VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE PAR LES ABATTOIRS FRANÇAIS (EN TONNES)

Source : Sinalaf



EVOLUTION DES EXPORTATIONS DIRECTES DE VOLAILLES BIOLOGIQUES PAR LES ABATTOIRS FRANÇAIS (EN TONNES)

Source : Synalaf



NB : dans les graphiques ci-dessus, les volumes exportés vers la Suède et le Danemark sont comptabilisés individuellement à partir de 2016, alors qu'ils étaient auparavant inclus dans les « autres destinations ». Le périmètre de ces dernières n'est donc pas comparable entre 2015 et les années suivantes.

