

VOYAGE EN PAYS DE LA LOIRE : AU CŒUR DE LA FILIÈRE VOLAILLE FRANÇAISE ENGAGÉE POUR UN REDÉMARRAGE RESPONSABLE DE SA PRODUCTION EN RÉPONSE À LA DEMANDE DU MARCHÉ

Les Pays de la Loire sont la deuxième région productrice de volailles du pays. Ils concentrent le nombre le plus important de sélectionneurs, d'élevages de reproducteurs et de couvoirs, indispensables pour fournir les élevages en poussins et canetons dans toute la France et à l'international. Cette région réunit tous les maillons de la filière, de l'amont à l'aval, et reflète la diversité d'un modèle exemplaire unique au monde. La filière des volailles françaises se distingue en effet tant par la diversité de ses espèces (poulets, dindes, pintades, canards, pigeons, cailles) que par ses modes d'élevages (conventionnel, certifié, bio, Label Rouge). Une spécificité bien française que nous vous proposons de découvrir à travers ce voyage dans les Pays de la Loire, depuis le Maine-et-Loire (49) jusqu'à la Vendée (85), en passant par les Deux-Sèvres (79).



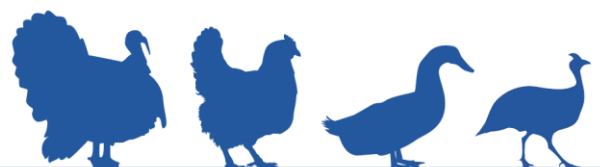
Vous allez visiter des entreprises de sélection-accoupage, de nutrition animale, de transformation et échanger avec les professionnels qui contribuent à faire de la filière volaille de chair française une filière d'excellence. Vous allez constater, sur le terrain, la diversité des productions en rencontrant des passionnés qui exercent dans des élevages de volailles conventionnelles, Label Rouge et de canards à rôtir.



Ces femmes et ces hommes sont en ordre de marche pour redémarrer une production ébranlée par les épisodes d'influenza aviaire inédits de la saison dernière. Ils mettent en œuvre toutes les mesures nécessaires pour reprendre dans les meilleures conditions, en particulier dans le contexte de résurgence du virus dans le Sud-ouest. En complément des mesures de biosécurité, l'Interprofession ANVOL se prononce ainsi en faveur de l'accélération de la mise en place de la stratégie de vaccination, dès le 1^{er} septembre prochain, si les conditions pour sécuriser les exportations sont réunies.

Elle s'engage également en matière de « dédensification », en arrêtant les mises en place de canards à rôtir non vaccinés, dès le 1^{er} juillet, dans 45 communes identifiées à fort risque de diffusion dans la région.

La volonté des professionnels : se remettre en ordre de marche pour continuer à fournir des volailles françaises de qualité en réponse aux différents besoins du marché et reprendre les positions perdues face à l'import, suite aux récents épisodes d'influenza aviaire.



La France : n°1 de la consommation de volailles en Europe

La France est championne de la consommation de volailles en Europe. Une première place acquise en 2021 et confirmée en 2022, devant l'Allemagne et l'Espagne. Chaque Français en a consommé plus de 28 kg en moyenne sur l'année, soit l'équivalent d'un peu plus de 15 poulets. Un dynamisme qui se confirme en 2023. En effet, tandis que la consommation des ménages en produits alimentaires a diminué de -2,3 % au 1^{er} trimestre 2023 par rapport au 1^{er} trimestre 2022¹, le marché global des volailles² a quant à lui résisté à -1,6 %, tiré par celui du poulet à +2 %, alors même que la production française était malmenée, confirmant ainsi une dynamique positive à moyen terme pour la consommation de volaille.

Des élevages familiaux et 100 000 emplois au cœur des territoires

La filière avicole française compte un total d'environ 14 000 élevages de volailles et 15 000 entreprises liées. Ancrée au cœur des territoires, elle emploie 100 000 professionnels, dont environ 34 000 dans les élevages eux-mêmes. D'après les estimations, un seul élevage génère environ trois emplois locaux et huit emplois dans le pays. La France est le seul pays du monde à avoir maintenu l'élevage d'une large diversité d'espèces de volailles selon plusieurs modes de production, ce qui fait d'elle une exception. Ses élevages de volailles sont des activités familiales en polyculture élevage, favorisant l'économie circulaire au sein des territoires. En moyenne, une exploitation française standard compte deux poulaillers, pour une surface totale de 2 300 m² abritant moins de 40 000 volailles. En comparaison, la taille des exploitations dans l'Union européenne est en moyenne trois fois plus grande et davantage encore dans le reste du monde, avec des parcs de bâtiments pouvant réunir jusqu'à 2 millions de volailles dans certains pays comme l'Ukraine ou la Thaïlande.

La lutte contre les importations à bas coût : une priorité

Les Français se disent très attachés à l'origine française de leurs produits et ils sont même 87 % à considérer que le logo *Volaille Française*, qui garantit des volailles nées, élevées, nourries, abattues et transformées en France, incite à choisir les produits sur lesquels il est apposé (+3 pts vs 2018)³. Pourtant, la France a importé plus d'un poulet sur deux au 1^{er} trimestre 2023 (50,4 % vs 47,3 % au 1^{er} trimestre 2022). Le marché français est ainsi assailli d'importations à bas coût, ne répondant pas aux mêmes exigences réglementaires et sanitaires que la Volaille Française. La lutte contre ce phénomène est donc prioritaire. C'est pourquoi la filière demande l'appui des Pouvoirs publics, tant au niveau français qu'européen, pour l'accompagner dans la reprise de son développement et la sécurisation de sa production. De plus, elle en appelle à la responsabilité de chacun pour faire le choix de la Volaille Française. Elle demande en particulier aux acteurs de la restauration hors domicile de remplir leur obligation d'indiquer l'origine des volailles servies. Depuis l'an passé, ils sont en effet concernés au même titre que les magasins par l'obligation d'afficher l'origine de toutes les viandes. Pourtant, une récente enquête révèle que seuls 15 % des restaurants affichent l'origine des volailles, un an après l'entrée en vigueur de la réglementation⁴.

1 Source : Insee

2 Consommation apparente / tous circuits : domicile + hors domicile

3 Source : enquête APVF - Association de Promotion de la Volaille Française / OpinionWay 2022

4 Source : enquête AFPVF / Roamier menée auprès de 380 établissements de restauration.



SOMMAIRE

VOYAGE EN PAYS DE LA LOIRE À LA DÉCOUVERTE DES DIFFÉRENTS MAILLONS DE LA FILIÈRE DES VOLAILLES DE CHAIR

- EN BREF : LES GRANDES ÉTAPES DU VOYAGE p.5
- EN DÉTAIL : PRÉSENTATION DES 6 SITES VISITÉS p.7

LES VOLAILLES : AU CŒUR DES ASSIETTES ET DES TERRITOIRES DE FRANCE !

- LA FRANCE CHAMPIONNE DE LA CONSOMMATION DE VOLAILLES EN EUROPE p.16
- LA FILIÈRE VOLAILLES FRANÇAISES : UN MODÈLE DE DIVERSITÉ UNIQUE EN SON GENRE p.18

LA PRODUCTION FRANÇAISE REDÉMARRE PROGRESSIVEMENT DANS UN CONTEXTE TOURMENTÉ

- RAPPEL 2022 : UNE CRISE D'INFLUENZA AVIAIRE VIOLENTE ET INÉDITE EN PAYS DE LA LOIRE p.22
- 2023 : LES ACTEURS DE LA FILIÈRE S'ENGAGENT POUR UN REDÉMARRAGE PRUDENT p.25
- VACCINATION : UNE ACCÉLÉRATION CONDITIONNÉE À LA PRÉSERVATION DES EXPORTATIONS p.27

1 POULET SUR 2 IMPORTÉ EN FRANCE : APPEL À LA RESPONSABILITÉ DE TOUS LES ACTEURS

- MONTÉE EN PUISSANCE DES IMPORTATIONS DE VOLAILLES p.30
- LA FILIÈRE DEMANDE UN SOUTIEN ACTIF DES AUTORITÉS EN FRANCE ET EN EUROPE p.32



VOYAGE EN PAYS DE LA LOIRE
À LA DÉCOUVERTE
DES DIFFÉRENTS MAILLONS
DE LA FILIÈRE DES VOLAILLES DE CHAIR



EN BREF :

LES GRANDES ÉTAPES DU VOYAGE

JOUR 1



- **7h45** : Départ du train de Paris-Montparnasse à destination d'Angers



- **9h13** : Arrivée en gare d'Angers



- **10h00** : Visite du couvoir Groupe Hendrix Genetics, à Saint-Laurent de la Plaine (49)



- **15h00** : Visite du site d'alimentation animale Noréa, à Rorthais (79)



- **17h00** : Visite d'un élevage de volailles conventionnelles, à Cirières (79)



EN BREF :

LES GRANDES ÉTAPES DU VOYAGE

JOUR 2



- 9h00 : Visite d'un élevage de poulets Label Rouge, à Saint-André-Goule-d'Oie (85)



- 10h30 : Visite du site Maître CoQ de Chavagnes en Pailers (85)



- 14h15 : Visite d'un élevage de canards à rôtir, aux Lucs-sur-Boulogne (85)



- 17h09 : Gare de Nantes / départ du train à destination de Paris - Gare Montparnasse



- 19h14 : arrivée Paris - Gare Montparnasse



EN DÉTAIL : PRÉSENTATION DES 6 SITES VISITÉS

Sélection-accoupage : site « Hybrid Turkeys » du Groupe Hendrix Genetics, à Saint-Laurent de la Plaine (49)



LES SÉLECTIONNEURS & LES ACCOUCVEURS : au départ de la filière

Les sélectionneurs et les accoueurs interviennent au tout début de la filière volailles. Le travail des sélectionneurs consiste à répertorier les caractéristiques des volailles et à les améliorer pour fournir des races et des souches adaptées aux besoins des professionnels et des consommateurs. Ils fournissent ensuite les œufs à des accoueurs, qui en prennent soin jusqu'à ce que les poussins sortent de leurs coquilles. Dans le couvoir, le métier des accoueurs consiste à assurer la bonne couaison des œufs et leur éclosion dans les meilleures conditions. Ils confient ensuite les poussins tout juste sortis de leurs œufs aux éleveurs.

Le chiffre : **114 couvoirs** en France

L'entreprise Hendrix Genetics a été créée en 2005 par le néerlandais Thijs Hendrix. Il s'agit d'une entreprise de sélection génétique animale et technologique multi-espèces, spécialisée dans des programmes de sélection en poules pondeuses, dindes, volailles traditionnelles, porcs, crevettes et truites. Le site visité concerne l'activité dinde de l'entreprise, sous la marque « Hybrid Turkeys ». Hendrix Genetics est aujourd'hui un leader mondial en sélection animale avec 3 000 collaborateurs dans 25 pays. La France représente un tiers des collaborateurs de Hendrix Genetics, dont environ 320 dédiés à l'activité dinde.



Une activité dédiée à la dinde depuis 2011

En France, l'histoire de Hybrid Turkeys débute en 2011, lorsque l'entreprise Grelier, située à Saint-Laurent de la Plaine, fusionne avec le groupe Hendrix Genetics. Depuis, Hybrid Turkeys s'est implantée partout en France et possède au total 130 sites de production, répartis sur le Grand Ouest en Pays de Loire et en Bretagne. Hybrid Turkeys possède un grand nombre de fermes de reproducteurs et des fermes tests, utilisées pour tester les descendance. L'entreprise travaille aussi en contrat avec des éleveurs et multiplicateurs sur tout le grand ouest.

La marque propose au marché international des dindes blanches standards et des dindes colorées adaptées aux productions sous SIQO. Ces produits sont vendus en France et depuis plusieurs années à l'export : Europe, Afrique et Moyen-Orient.



D'importants investissements

En 2021, Hybrid Turkeys a effectué d'importants travaux de modernisation sur son couvoir de Saint-Laurent pour se doter de nouvelles technologies permettant de faire progresser la génétique. L'entreprise va également prochainement mettre en place une de nouvelles technologies comme la radiographie dans le but d'évaluer la qualité des aplombs de la dinde et la viabilité supérieure de l'animal.

L'amélioration génétique des dindes fait également partie des sujets que Hybrid Turkeys développe et perfectionne sans cesse. En plus des mesures traditionnelles qui restent prépondérantes l'utilisation de la génomique permet d'améliorer la vitesse et la précision de la sélection des animaux. L'observation du génome de familles permet par exemple de mieux détecter en amont d'éventuels gènes défectueux qui affecteront la descendance.



Nutrition animale : site Noréa, à Rorthais (79)

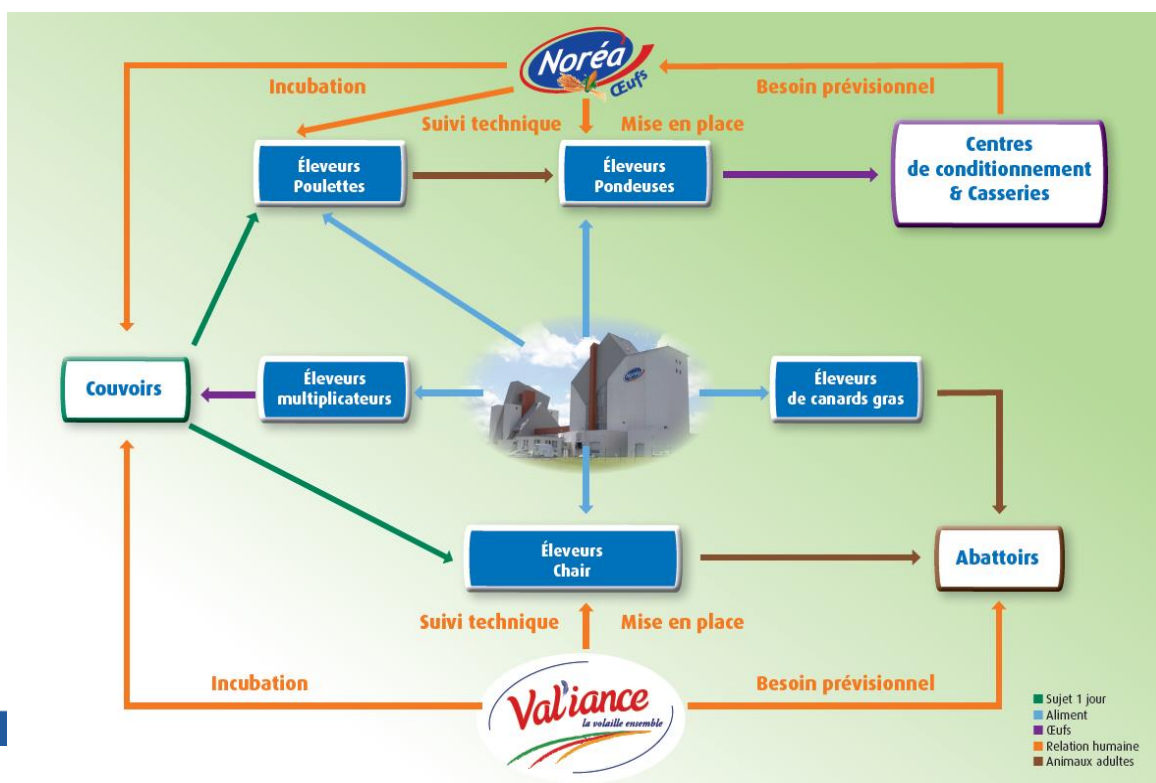


LES FABRICANTS D'ALIMENTS : des recettes adaptées aux différents besoins des volailles

Directement en lien avec les éleveurs, les experts de l'alimentation animale recherchent sans cesse la qualité optimale et la performance pour nourrir les volailles avec des produits sains et protecteurs. L'alimentation des volailles est en effet au cœur des attentions des professionnels, car elle est essentielle pour leur bien-être. Elle représente plus de 70% des coûts de l'élevage et contribue à la compétitivité de la filière. En France, le secteur participe à la plateforme DURALIM, qui travaille à une alimentation des animaux d'élevage 100% durable, avec un objectif zéro déforestation au plus tard en 2025. Aujourd'hui, les matières premières utilisées par les entreprises de nutrition animale sont très majoritairement issues de l'agriculture française, à près de 80%. Elles s'attachent à valoriser les céréales françaises et sont mobilisées pour une stratégie française de développement de matières premières riches en protéines qui font encore défaut sur le territoire. Il s'agit notamment d'augmenter la quantité de matières premières françaises à disposition (soja, protéagineux), et d'augmenter la concentration protéique des matières premières par des procédés technologiques.

Le chiffre : **5,8 millions de tonnes d'aliments** produites pour les volailles en France (2020)

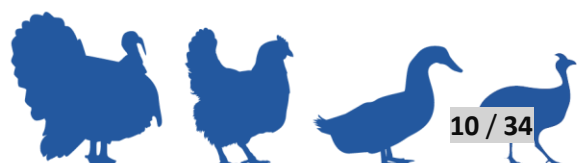
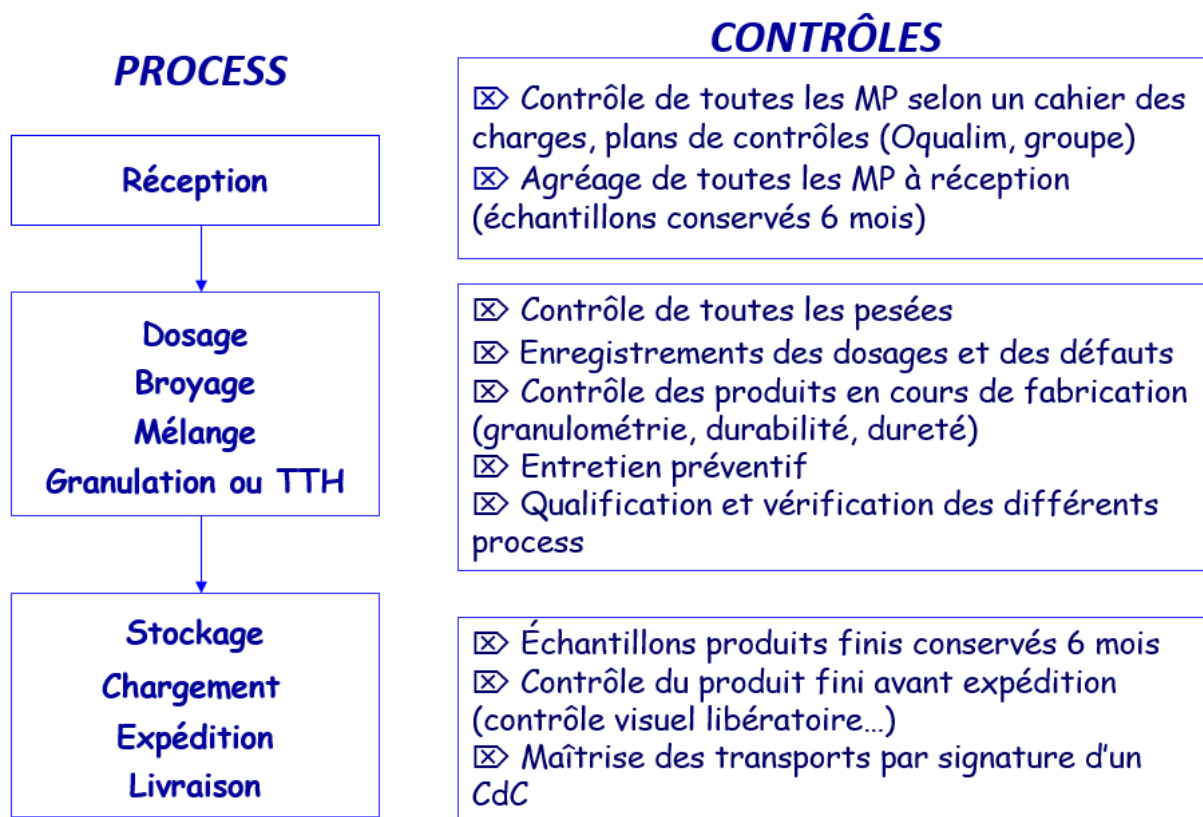
Créé en 2004, Noréa est une filiale du groupement coopératif Terrena, 1^{ère} organisation agricole bio en France et 2^e producteur de volailles et de viande bovine. Noréa est née du rapprochement des sociétés Thomas (Antigny - 85) et Gastronom Nutrition (Rorthais -79). Le site Noréa de Rorthais, créé en 1992, est spécialisé dans la fourniture d'aliments pour volailles : poulets, dindes, pintades, poules, chapons et canards. Ses activités comprennent également une Organisation de Production Œuf (Noréa Œuf) et une Organisation de Production Volaille chair (Val'iance).



450 000 tonnes d'aliments/an de capacité de production

Le site Noréa de Rorthais emploie 74 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires annuel d'environ 220 millions d'euros. L'équipe du site prépare des aliments pour les volailles de chair, les palmipèdes gras, les poules pondeuses et les reproducteurs. Il a une capacité de production de 450 000 tonnes d'aliments par an, avec plus de 180 recettes différentes. Il est dédié à la nutrition des volailles et ne livre les élevages qu'en vrac, sans emballage, par une flotte de 11 camions aux couleurs de l'entreprise.

Des contrôles stricts : de la matière première à l'acheminement des aliments jusqu'aux élevages



Élevage : volailles conventionnelles à Cirières (79)



LES VOLAILLES CONVENTIONNELLES : une réglementation stricte et des référentiels interprofessionnels

Les volailles standards sont élevées en intérieur, durant 35 à 56 jours lorsqu'il s'agit des poulets. Les éleveurs sont soumis au respect d'une réglementation stricte, tant en matière de bien-être animal que de qualité sanitaire, et suivent des référentiels interprofessionnels visant à garantir l'hygiène des installations, mais aussi le confort des animaux. Tous garantissent qu'une volaille d'origine française sera née, élevée, abattue, transformée et commercialisée dans des conditions sanitaires strictement contrôlées. Le logo "Volailles Françaises" permet de s'assurer de cette origine 100 % française.

En 1995, Louis-Marie Pasquier s'installe dans les Deux-Sèvres pour ouvrir son élevage de volailles : LMA PASQUIER. Fils d'éleveur de volailles, il a grandi entouré de poulets, dindes, canards, etc. C'est donc tout naturellement qu'il a suivi la voie de son père.



Actuellement, son élevage de volailles totalise une surface de 11 000 m² répartis sur quatre sites, tous installés sur la commune de Cirières, dans les Deux-Sèvres (79). Il compte neuf poulaillers, dont huit bénéficient exclusivement de la lumière naturelle. Louis-Marie élève des poulets, des dindes, des pintades, des canards... En association avec son épouse, il est accompagné de deux collaborateurs.

Priorité au bien-être animal

Louis-Marie Pasquier est très attentif au bien-être de ses volailles. Il a notamment fait construire deux nouveaux poulaillers il y a 5 ans, dont un est équipé d'un jardin d'hiver, qui agrandit sa surface d'un tiers. Cette structure de près de 600 m² est accessible au gré des envies des volailles, qui peuvent y accéder par l'une de 13 trappes de sorties installées dans le poulailler.



Les poulaillers de Louis-Marie Pasquier accueillent une large diversité de volailles : canards, poulets, pintades, dindes. Des chapons feront bientôt leur grande entrée dans les poulaillers et intégreront les sites de production courant juillet.



Élevage : poulets Label Rouge à Saint-André-Goule-d'Oie (85)



POULET FERMIER LABEL ROUGE : un signe officiel de qualité

Mode d'élevage traditionnel, respectueux du bien-être animal et de l'environnement, le Label Rouge garantit officiellement un niveau de qualité supérieure aux produits similaires. Pour l'attester, des analyses sont menées tous les ans par des experts en laboratoire, complétées de tests à l'aveugle avec des panels de consommateurs. Créé en 1960 en France, à l'initiative de producteurs de volailles fermières traditionnelles, le Label Rouge a été attribué pour la première fois au poulet de chair dès 1965. L'obtention du signe officiel de qualité Label Rouge est soumise au respect d'un cahier des charges exigeant, comprenant des conditions d'élevage strictement définies. Dès qu'elles ont des plumes, les volailles ont ainsi accès à un vaste parcours en plein air qui doit être, en majeure partie, recouvert de végétation, et qui doit disposer d'espaces arborés, comprenant 20 arbres ou arbustes minimums ou encore de haies. Ces aménagements naturels sont implantés par l'éleveur pour favoriser la sortie et le séjour des volailles fermières Label Rouge à l'extérieur. Chaque poulet Label Rouge dispose de 2 m² minimum d'espace extérieur pour le « plein air » (environ 1 hectare par bâtiment) et d'une étendue illimitée pour les élevages « en liberté ». Les poulets Label Rouge sont élevés dans des poulaillers de petite taille (400 m² maximum par bâtiment) avec de la lumière naturelle. Les sites ne peuvent pas comporter plus de 4 bâtiments, dans lesquels la densité maximum est de 11 poulets par m². Les poulets Label Rouge sont élevés ainsi durant 81 jours minimum avant d'être commercialisés.

Clément Blanchard est un jeune éleveur de poulets Label Rouge. Il a démarré son élevage en 2022, installé sur la commune de Saint André Goule d'Oie. Il s'est orienté vers l'agriculture par passion et a obtenu son BTS agricole en 2014. Une vocation qu'il s'est forgé seul puisque, contrairement à beaucoup de ses confrères, ses parents n'exercent pas dans le milieu. De la France à la Nouvelle-Zélande, il a construit son expérience dans différentes fermes avant de prendre la décision de lancer sa propre exploitation.

Plus de 123 000 poulets Label Rouge élevés chaque année

Clément possède aujourd'hui huit poulaillers de 400 m² chacun. Il se consacre exclusivement à la production de poulets Label Rouge. Il élève en moyenne 3,5 bandes de 35 000 poulets chaque année, principalement nourris avec des céréales. Conformément au cahier des charges, les animaux passent la moitié de leur vie en plein air, sur un parcours arboré. Le jeune éleveur reçoit ses poulets à 1 jour. Les poussins arrivent quelques heures après leur éclosion dans le poulailler chauffé pour garantir leur confort. Dès lors, Clément leur accorde une attention particulière, et veille à leur bien-être, leur bonne alimentation et bon abreuvement durant 81 jours.



Transformation : atelier de cuisson

Maître CoQ à Chavagnes-en-Pailleurs (85)



TRANSFORMATION : le dernier maillon de la chaîne

Ultimes maillons de la chaîne de production des volailles, les professionnels de la transformation de volailles font preuve de rigueur sanitaire et d'innovation dans les méthodes de découpes et de préparation pour garantir aux consommateurs des produits de qualité.

En chiffres : environ **650 établissements** d'abattages et de transformation en France.

Créée par les frères Joseph et Marcel Arrivé en 1969, la marque Maître CoQ propose aux consommateurs une large offre de volailles (poulet, dinde, pintade ...) crues ou déjà préparées. Elle fait partie du groupe alimentaire français LDC depuis 2009. Elle possède 7 sites de production en France (6 en Vendée et 1 en Auvergne) et emploie 2 600 collaborateurs. Elle réalise un chiffre d'affaires de plus de 700 millions d'euros et produit près de 130 000 tonnes de produits volaillers. C'est à Chavagnes-en-Pailleurs, en Vendée (85) qu'environ 350 collaborateurs assurent notamment les activités de cuisson des volailles prêtes à consommer de la marque, en frais et en surgelés.



Une capacité de production de 18 500 t/an à Chavagnes-en-Pailleurs

Maître CoQ possède deux ateliers de cuisson, l'un à Sainte-Hermine et l'autre à Chavagnes-en-Pailleurs. Leurs capacités de production totales annuelle s'élèvent à 43 500 tonnes, dont 18 500 tonnes pour le site de Chavagnes.

L'atelier s'étend sur une superficie de 16 600 m² et prépare des produits élaborés comme les snacks, les poulets rôtis en sac, les volailles farcies, les produits pour le barbecue, ainsi que des offres sous signe de qualité : issues de fermier, bio, démarche bien-être animal.

L'atelier de Chavagnes-en-Pailleurs se distingue notamment par ses lignes de cuisson, de conditionnement et de mise en colis entièrement mécanisées pour améliorer les conditions de travail des collaborateurs et renforcer ses performances.

En plus de 50 ans, Maître CoQ n'a cessé d'évoluer et d'innover. Le Volailleur Inspiré a su s'adapter aux nouveaux modes de consommation et imaginer des produits qui ont façonné le marché de la volaille, à l'image des emblématiques CoQ'Ailes inventées en 1997, dont le marché pèse désormais 7 500 tonnes en Grandes et Moyennes Surfaces.

Maître CoQ s'engage pour défendre les éleveurs de volaille en France. En 2022, 99% des produits commercialisés à marque Maître CoQ portaient fièrement le logo Volaille Française. La preuve que faire le choix de l'origine France est possible.



Élevage : canards à rôtir aux Lucs-sur-Boulogne (85)



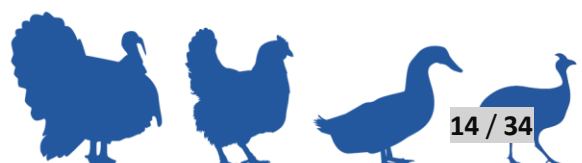
C'est en 1982, dans une ancienne étable située aux Lucs-sur-Boulogne, en Vendée (85), que les parents de Yannick Picard ont fait le choix d'installer leur élevage de canards à rôtir. Trois ans plus tard, en 1985, ils l'agrandissent et font construire un bâtiment de 600 m², suivi d'un second de même surface en 1993. En complément de son élevage de canards, la ferme accueille également depuis 1996 un atelier de production de porcs d'engraissement. Depuis le retrait de ses parents en 2012, l'éleveur exerce son activité avec l'appui d'une collaboratrice.

Des bâtiments récents et rénovés

En 2011, le bâtiment à canards construit en 1993 prend feu et l'éleveur perd une partie de sa production. Yannick Picard le fait reconstruire dès 2012. Au cours de la même année, ses parents, qui étaient aussi ses collaborateurs, prennent leur retraite. Afin de continuer à gérer efficacement sa production de canards à rôtir et de porcs, Yannick Picard recrute un collaborateur pour l'aider. Il décide également de renforcer le bien-être de ses canards en procédant à la rénovation de ses anciens bâtiments.

Une ferme en polyculture-élevage

Aujourd'hui, Yannick Picard et sa collaboratrice élèvent des canards à rôtir sur une surface de 1 200 m² et poursuivent leurs activités de naisseur-engraisseur avec 150 truies. En complément, ils cultivent également 140 hectares de terres pour notamment produire du blé, du chanvre, du colza, du maïs et du tournesol.



LES VOLAILLES :
AU CŒUR DES ASSIETTES
ET DES TERRITOIRES
DE FRANCE !



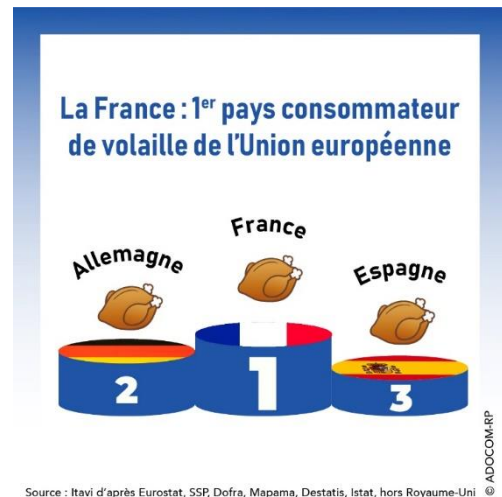
LA FRANCE : CHAMPIONNE EUROPÉENNE DE LA CONSOMMATION DE VOLAILLES

2022 : la France maintient son haut niveau de consommation

(Source : Itavi d'après Eurostat, SSP, Mapama, Destatis, Istat)

En 2022, la France reste le premier pays consommateur de viande de volaille de l'Union européenne (hors Royaume-Uni) avec 1,905 million de tonnes de volailles consommées, devant l'Allemagne (1,763 Mtéc - tonnes équivalent carcasse) et l'Espagne (1,651 Mtéc).

La consommation française globale (consommation à domicile + hors domicile) s'est en effet maintenue à -0,4 % sur l'année. Chaque Français a consommé 28,2 kg de volailles en 2022. La consommation a même progressé pour les poulets, à +4,8 % vs 2021.



Il en va de même sur le 1^{er} trimestre 2023 comparé au 1^{er} trimestre 2022, avec une consommation apparente de poulets à +2 %, sur un marché global des volailles en recul de -1,6 %.

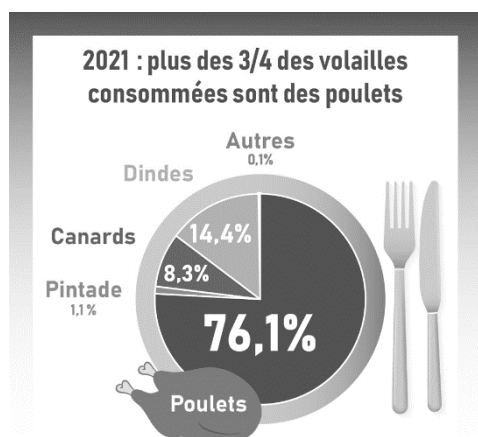


Les poulets gagnent du terrain : près de 4 volailles consommées sur 5

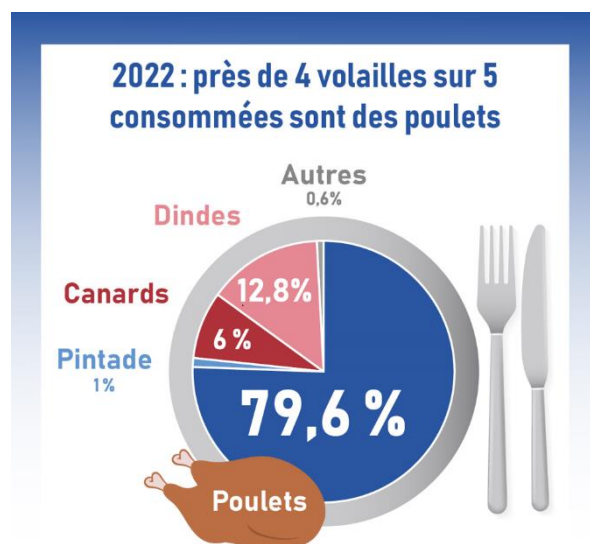
(Source : Itavi d'après SSP - 2022)

Les poulets sont les volailles les plus consommées en France et leur part progresse significativement en 2022 avec la réduction drastique de l'offre sur les autres espèces, davantage touchées par l'influenza aviaire. En 2021, les poulets représentaient plus des trois quarts des volailles consommées dans le pays (76,1 %) et cette proportion est passée à **79,6 % en 2022**, soit près de 8 volailles sur 10. **Leur part passe même à 81,4 % au 1^{er} trimestre 2023.**

Les **dindes arrivent en deuxième position** (14,4 % des volailles consommées en 2021 et 12,8 % sur 2022). Le **canard occupe la troisième marche** du podium (8,3 % des volailles consommées en France en 2021 et 6 % en 2022). Les espèces moins représentées restent quant à elles stables dans les assiettes. C'est le cas de la pintade (1,1 % en 2021 et 1 % en 2022) ainsi que des cailles et pigeons (0,5 % en 2021 et 0,6 % en 2022).



Source : ITAVI d'après SSP - 2021 © ADOCOM-RP



Source : ITAVI d'après SSP - 2021 © ADOCOM-RP



FILIÈRE VOLAILLES FRANÇAISES : UN MODÈLE DE DIVERSITÉ UNIQUE EN SON GENRE

Une biodiversité exceptionnelle

La France est le seul pays au monde qui a maintenu l'élevage d'une large **diversité d'espèces** de volailles selon plusieurs **modes de production**, ce qui fait d'elle une exception en Europe et même dans le monde.

La filière produit en effet des **poulets**, des **dindes**, des **canards**, des **oies**, des **pintades**, des **pigeons** et même des **cailles**. En complément des élevages standards, ces volailles sont élevées sous **diverses démarches de qualité** : Label Rouge, Bio ou CCP - Certification de Conformité Produit.

La part des volailles respectant un cahier des charges Label Rouge, Certification de Conformité Produit ou Bio représente un quart de la production française.

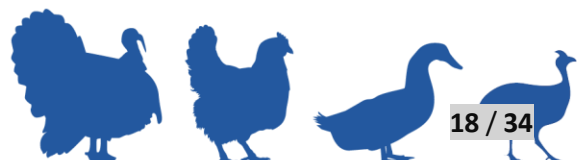
Le poulet est la première production sous cahier des charges, suivi de la dinde.

La France : 1ère filière plein air d'Europe

La France est championne d'Europe des élevages de poulets en plein air (Label Rouge et Bio). Elle compte près de 20 % de volailles élevées en plein air, contre seulement 5 % tout au plus dans les autres pays européens.

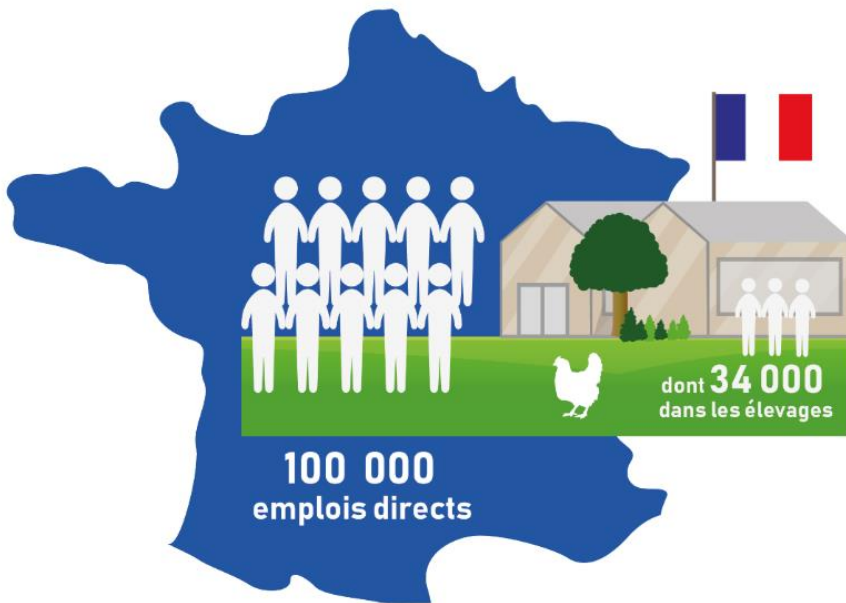
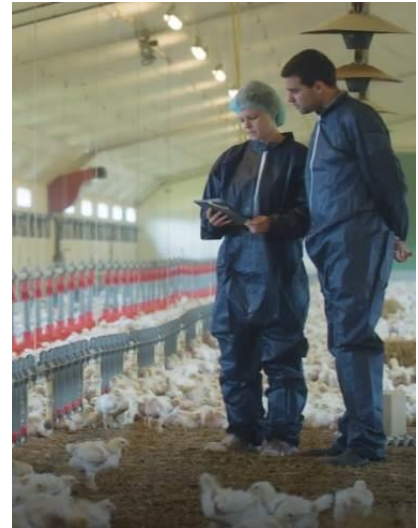
La détermination des éleveurs français leur a en effet permis de préserver leurs modèles traditionnels d'élevages. Grâce à leurs choix courageux, ils ont réussi à maintenir la diversité des modes d'élevages en France.

Il faut dire que le climat tempéré de la France se prête particulièrement à ce type d'élevage donnant accès à des parcours extérieurs. En France, les volailles n'hésitent pas à profiter de ces espaces au grand air, ce qui n'est pas toujours le cas dans d'autres pays.



100 000 emplois en France

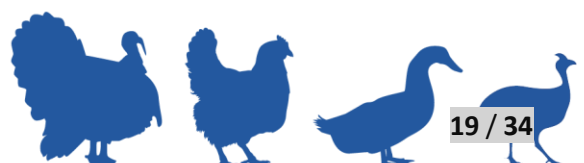
La France compte un total de 14 000 élevages de volailles. Ancrée au cœur des territoires, la filière participe activement à leur vitalité économique et emploie environ 100 000 professionnels, dont environ 34 000 dans les élevages eux-mêmes. On estime en effet qu'un seul élevage génère environ 3 emplois locaux et un total d'environ 8 emplois en France.



1 élevage = environ 8 emplois en France



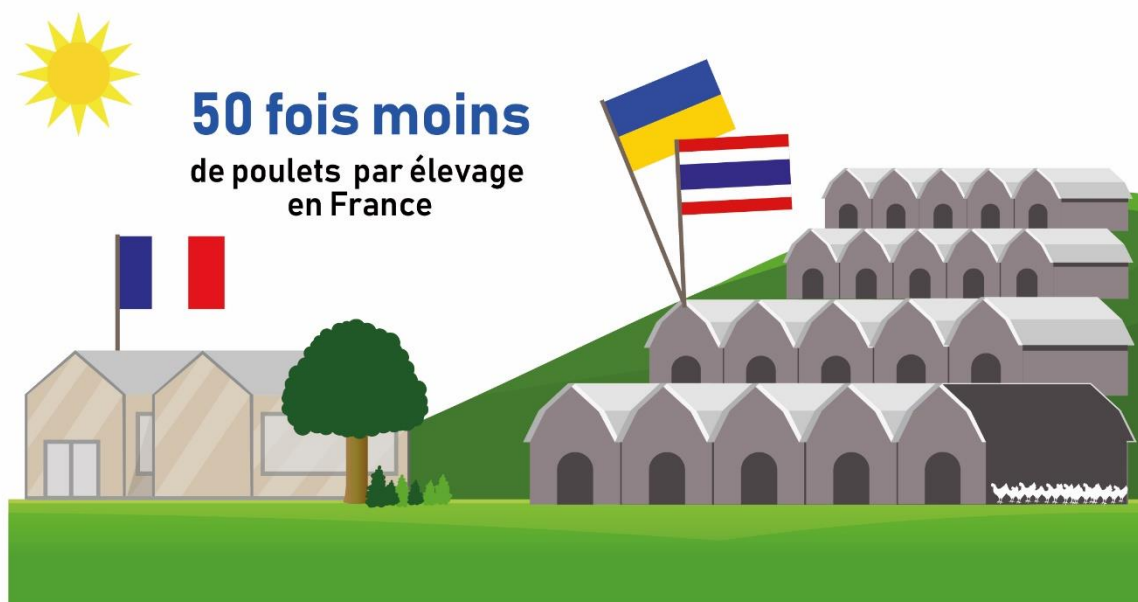
Source : ANVOL 2020 - © ADOCOM-RP



Des exploitations à taille humaine à capitaux familiaux

En France, les élevages de volailles sont très majoritairement des exploitations familiales, qui sont souvent également engagées en polyculture, avec à leur tête des femmes et des hommes, chefs d'exploitation, qui travaillent quotidiennement sur leurs exploitations. Ils participent à ce titre au dynamisme économique des territoires ruraux : un éleveur à temps plein sur son élevage permet de faire vivre 2 emplois supplémentaires sur le territoire. C'est la raison pour laquelle la taille moyenne des élevages en France est nettement inférieure à celle des autres pays.

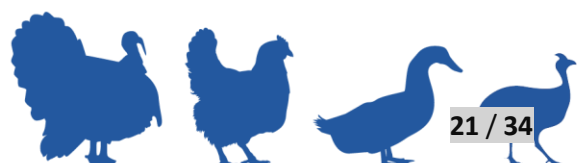
En moyenne, une exploitation française standard compte deux poulaillers, d'une surface totale de 2 300 m² pour 40 000 volailles. Une exploitation Label Rouge compte deux à trois poulaillers de 400 m². En Europe, la taille moyenne des exploitations est plus importante et les élevages abritent la plupart du temps plus de 60 000 volailles. La taille des élevages est encore plus importante dans des pays comme la Thaïlande ou l'Ukraine, où il peut y avoir jusqu'à 2 millions de volailles sur un seul site.



Source : ANVOL 2020 - © ADOCOM-RP



**LA PRODUCTION FRANÇAISE
DES VOLAILLES
DE CHAIR REDÉMARRE
PROGRESSIVEMENT
DANS UN CONTEXTE
TOURMENTÉ**



RAPPEL 2022 : UNE CRISE D'INFLUENZA AVIAIRE VIOLENTE ET INÉDITE EN PAYS DE LA LOIRE

Une crise inédite pour la filière des volailles de chair

La saison dernière, la filière volaille française a été victime d'une épizootie d'Influenza Aviaire aussi violente qu'inattendue, tant en matière d'ampleur que de durée. Tous les types d'élevages et toutes les espèces ont été concernés. En effet, après le sud-ouest lourdement touché dès l'automne 2021, le virus s'est propagé fin février pour la première fois aux Pays de la Loire, zone stratégique pour la production, abritant la plupart des reproducteurs et des « petites espèces » de la filière. Fin 2022, début 2023, la région a subi un nouvel épisode. Si les professionnels et l'État ont pu agir avec plus de réactivité, la filière est à nouveau très fragilisée.

Deuxième région productrice de volailles du pays (23 % de la production nationale de poulet et de dinde, 60 % pour le canard à rôtir, 63 % pour la pintade...), les Pays de la Loire concentrent en effet le nombre le plus important de sélectionneurs, d'élevages de reproducteurs et de couvoirs, indispensables pour fournir les élevages en poussins et canetons dans toute la France et à l'international.



2022 : des baisses de production contrastées selon les espèces

En 2022, si la production de volailles a globalement diminué en France de -7,6 % par rapport à 2021 en raison de l'épizootie, les situations sont variables selon les espèces. En effet, la production de poulets est la moins ralentie, à -1 %. Plus de 1 million de tonnes équivalent carcasse (tec) de poulet ont été produites sur l'année.

La production de canard à rôtir est celle qui a connu le plus fort recul des volailles de chair, à -33,7 % sur l'année (54 140 tec produites). La dinde est également fortement touchée, à -16,9 % (environ 245 500 tec). La plus petite des productions, à l'échelle française (mais qui correspond à près de 85 % de la production européenne), celle de la pintade, est en baisse de -7,6 %, pour moins de 23 500 tec sur 1 an.

Diminution de la production de volailles en 2022 vs 2021

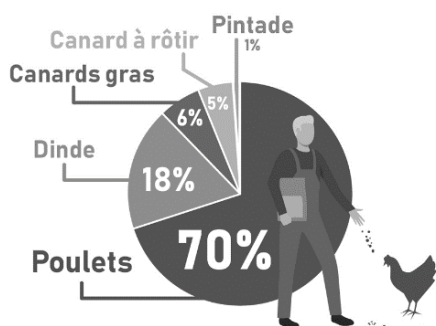


Source : Anvol - Itavi d'après SSP © ADOCOM-RP

La prédominance du poulet s'accroît dans la filière : les ¾ des volailles élevées en France

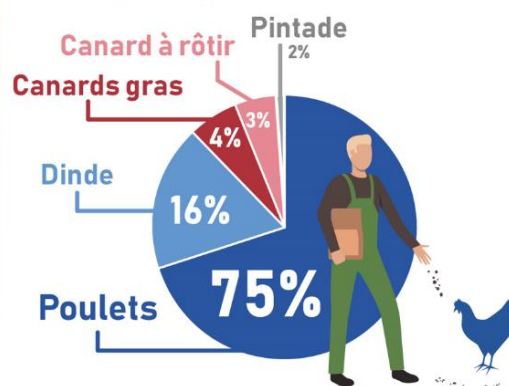
Le poulet représente désormais 75 % des volailles élevées en France, contre encore 70 % en 2021. Les canards et les dindes voient quant à eux leurs parts se réduire quand la pintade reprend de l'importance dans la production, passant de 1 % en 2021 à 2 % en 2022.

Répartition de la production de volaille par espèce en 2021



Source : ITAVI d'après Agreste, CIPC, CIDEF, CICAR, CIP, Synalaf

Répartition de la production de volaille par espèce en 2022



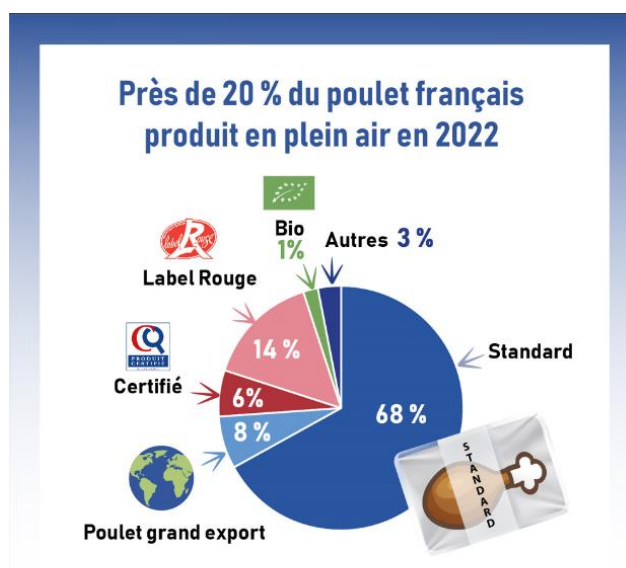
Source : ITAVI d'après Agreste, CIPC, CIDEF, CICAR, CIP, Synalaf



Les productions sous signes de qualité marquent le pas

(Source : ITAVI d'après Synalaf)

En 2022, les mises en place de poulets bio et Label Rouge ont davantage reculé que la moyenne des poulets dans leur globalité. En effet, alors que les mises en place de poulets enregistrent un repli de l'ordre de -4,2 % sur 1 an, les poulets bio sont à -25 % et les poulets Label Rouge à -9 %. Les éleveurs suivent en effet la tendance de consommation, qui est à la baisse sur ces volailles de plein air sous signe de qualité.



Source : ITAVI d'après Agreste, CIPC, CIDEF, CICAR, CIP, Synalaf



2023 : LES ACTEURS DE LA FILIÈRE ENGAGÉS POUR UN REDÉMARRAGE PRUDENT

2023 : nouvelles baisses de productions en prévision

Des conséquences de l'épizootie passée sont à prévoir sur 2023 puisque les mises en place de volailles dans les élevages peinent à retrouver leur niveau des années précédentes. À fin 2022 vs 2021, on comptait -4,2 % de mise en élevage de poussins, -37,4 % de canetons, -13,2 % de pintadeaux et -12,3 % pour les dindonneaux. Au global, sur les différentes espèces de volailles de chair, les mises en place sont en recul de -6,4 % sur un an. Du côté de élevages de canards à rôtir, les canetons n'ont fait leur retour dans les élevages que depuis la mi-mars, et mi-mai pour les 45 communes identifiées à risque.

Sur le 1^{er} trimestre 2023 comparé au 1^{er} trimestre 2022, la production de volailles sorties d'élevages est en repli de -11,5 %, avec des évolutions contrastées selon les espèces : -34,5 % pour le canard, -15,6 % pour la pintade, -15 % pour la dinde et -7,7 % pour le poulet.

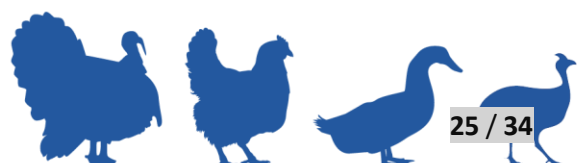
Les mises en place des volailles dans les élevages sont également en retard par rapport au 1^{er} trimestre 2022 : -7,7 % pour l'ensemble ; -22,5 % pour les dindonneaux ; -20,2 % pour les canetons ; -15,2 % pour les pintadeaux ; -6,3 % pour les poulets.

Des mesures strictes face à la flambée de nouveaux cas d'influenza aviaire dans le Sud-Ouest

Alors que la filière des volailles de chair redémarre progressivement dans la région des Pays de la Loire, les professionnels ont pris des mesures supplémentaires spécifiques en raison de la soudaine flambée des cas d'influenza aviaire dans le Sud-Ouest. L'arrivée de canards depuis le Sud-Ouest et la Bretagne sont ainsi très fortement limitée, la surveillance avec analyse des animaux avant abattage est renforcée. De plus, les palmipèdes des Pays de la Loire sont maintenus à l'abri sans accès aux parcours extérieurs.

Dédensification : l'Interprofession des volailles de chair s'engage

De plus, concernant les plans de dédensification dédiés aux canards, l'Interprofession appuie la décision du Cicar (Comité interprofessionnel des canards et oies à rôtir), d'aller plus loin que ses engagements initiaux au vu de la soudaine résurgence du virus dans le Sud-Ouest. Ainsi, dans les 45 communes des Pays de la Loire concernées par la dédensification, les professionnels ont décidé d'arrêter toutes les mises en place de palmipèdes à rôtir dès le 1^{er} juillet et de ne réintroduire dans cette zone que des palmipèdes vaccinés (lorsque le vaccin sera mis sur le marché). Cette volonté de sécuriser au maximum la production de canards à rôtir ne pourra se faire sans accompagnement des professionnels par un plan d'indemnisation à la hauteur des enjeux.



Incertitudes pour les volailles festives

Par ailleurs, les professionnels de la filière se mobilisent pour le bon déroulement des prochaines fêtes de fin d'année. En effet, le Sud-Ouest, qui abrite une partie importante de la production de volaille festive comme les chapons, les poulardes, les dindes, etc. subit actuellement une résurgence de l'influenza aviaire. Des discussions sont en cours pour adapter au mieux les mises en place et faire en sorte que la production de volaille festive puisse bénéficier de dérogation moyennant des renforcements en matière de surveillance. L'enjeu est important pour les professionnels français des volailles de chair : le seul mois de décembre représente 100% des ventes annuelles de chapons et de dindes fermières, 50% pour les cailles et 20% pour les pintades. Sur la période de fin d'année, les Français achètent en moyenne 4,2 millions de pintades, 2 millions de chapons et 1 million de dindes de Noël.

L'Interprofession poursuit ses engagements pour renforcer la sécurisation de la production dans sa diversité

Suite à la crise sans précédent de la saison dernière, les représentants de l'Interprofession ont mené un travail actif en concertation avec les autorités afin d'éviter une nouvelle catastrophe pour le secteur de la volaille de chair.

La filière a ainsi commencé à travailler au renforcement de son plan de surveillance et de détection, à l'adaptation de la formation liée à la biosécurité de l'ensemble des acteurs de la filière ainsi qu'à la diminution de la densité des élevages dans certaines zones, comme dans le Sud-Ouest (Adour) et les Pays de la Loire. Chacun des maillons de la filière a également mené un travail de concertation pour définir des mesures spécifiques de lutte contre l'influenza aviaire en fonction de ses métiers (formation des équipes d'intervention, etc.).

À plus long terme, la filière s'engage également à réorganiser globalement la production des volailles de chair en France en prenant des mesures adaptées aux enjeux de compétitivité et de souveraineté alimentaire française. Il est en effet essentiel que la filière puisse maintenir son potentiel de production afin d'éviter une recrudescence des importations.



VACCINATION : UNE ACCÉLÉRATION CONDITIONNÉE À LA PRÉSERVATION DES EXPORTATIONS

Dans le Sud-Ouest, les élevages de volailles sont actuellement victimes de la résurgence inattendue de l'Influenza aviaire. Cette situation inédite est catastrophique pour l'ensemble des filières volaille de chair, en particulier pour les **palmipèdes** qui sont les plus touchés par le virus. Ces événements inattendus font craindre le pire aux professionnels.

Face à ce contexte sans précédent et au-delà de l'engagement prioritaire de la filière pour le respect et le renforcement des mesures de biosécurité très strictes, l'Interprofession française de la volaille de chair – ANVOL – rappelle qu'elle soutient une **mise en œuvre la plus rapide possible de la vaccination** contre l'influenza aviaire ciblant les palmipèdes, si possible dès le **1^{er} septembre 2023**.

Cependant, certaines conditions doivent être remplies afin de préserver les marchés de la France à l'exportation (génétique et viande). Il s'agit en effet d'**éviter des distorsions de concurrence** et des **pertes de débouchés** qui casseraient les équilibres économiques du secteur, mettant en danger la pérennité de la filière, ses 100 000 emplois et sa contribution à la souveraineté alimentaire du pays.

Des garanties indispensables de la part de l'État français

C'est pourquoi l'Interprofession demande à l'État d'agir pour que la vaccination contre l'influenza aviaire soit adoptée dans toute l'Union européenne, sans différenciation entre États membres. L'alignement de tous les pays européens producteurs de volailles sur la position vaccinale française est en effet indispensable. Il serait incompréhensible que certains États membres de l'Union européenne, importants producteurs de volaille, refusent le cadre européen pour la vaccination et utilisent cet argument comme un avantage commercial. ANVOL compte sur l'action des Pouvoirs publics pour convaincre l'ensemble des états producteurs à accepter le principe de la vaccination contre l'influenza aviaire. Alors que la stratégie vaccinale est en cours de construction, l'Interprofession demande à l'État d'obtenir, à travers la mise en œuvre d'une diplomatie sanitaire, l'ensemble des certificats d'exportations, par espèce, pour le commerce intra et extra-européen.

Financement de la vaccination : la filière prendra sa part

Par ailleurs, une prise en charge par l'État du coût de la vaccination est essentielle. En effet ce coût sera conséquent, d'autant plus que le dispositif, lorsqu'il sera mis en œuvre, devra être obligatoire dans le cadre défini. Cependant, la filière des volailles de chair est prête à prendre en charge une partie du coût de la vaccination qu'elle intégrera dans ses coûts de production. Elle est également ouverte aux échanges avec les autres filières concernées afin de réfléchir à un éventuel dispositif de mutualisation, à plus long terme et en fonction de l'évolution de la situation.



L'export : nécessaire au maintien des équilibres économiques de la filière française

Les exportations de la filière volaille française représentent, en tout, plus de 1 milliard d'euros par an. Les garanties exigées par la filière sont nécessaires pour préserver ses équilibres économiques à travers ses marchés à l'exportation. Il en va, d'une part, de la préservation du maillon génétique en France, leader européen du secteur et dont les exportations représentent plus de 60 % du chiffre d'affaires. D'autre part, il s'agit de préserver les équilibres matières pour le secteur de l'abattage/transformation. La fermeture de marchés d'export à la France aurait des conséquences désastreuses pour certains territoires en matière d'emploi et de création de valeur ajoutée.



**1 POULET SUR 2 IMPORTÉ EN FRANCE :
APPEL À LA RESPONSABILITÉ DE TOUS
LES ACTEURS !**



MONTÉE EN PUISSANCE DES IMPORTATIONS DE VOLAILLES

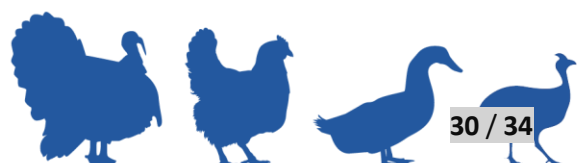
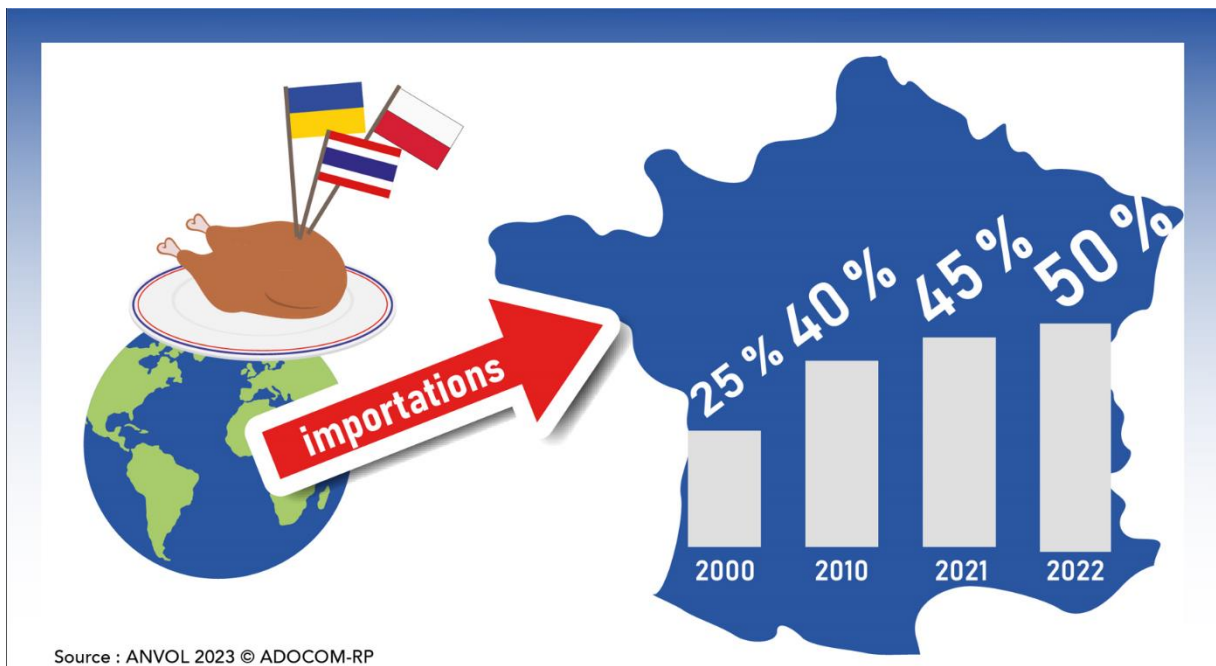
2022 : importations records de volailles

Malgré les attentes des Français en matière d'origine française, les importations de volailles ont atteint un niveau record en 2022. Le solde de la balance commerciale continue de se creuser. Il a atteint -406 000 tec en volume et -1,2 milliard en valeur. Les importations de volailles ont en effet progressé de + 10,3 % en 1 an. En 2022, 43 % des volailles consommées en France ont été importées, contre 39 % en 2021 et 34 % encore en 2020. Le phénomène est particulièrement marqué pour les poulets.

1 poulet sur 2 importé en France en 2022

Sur l'ensemble des volailles, les poulets sont les plus touchés par les importations, essentiellement utilisés par la restauration hors domicile et les entreprises de seconde transformation pour la réalisation de produits élaborés. En 2020, 41 % des poulets consommés en France provenaient d'autres pays ; cette proportion est montée à 45 % en 2021 et atteint 50 % en 2022. L'augmentation des importations de viande de poulet en provenance des pays tiers est particulièrement notable depuis l'Ukraine (+114 % sur 1 an), le Brésil (+57 %) et la Thaïlande (+6 %). La part la plus importante des importations provient cependant toujours de Pologne (+26,3 % d'augmentation sur 1 an) de Belgique (+12,7 %) et des Pays-Bas (-2,3 %). Pour ces origines, une partie des volumes provient en réalité de pays tiers, non membres de l'UE.

Le phénomène des importations est moindre pour les dindes, dont 21 % sont importées, les canards (14 %), tandis que les pintades ne sont pas du tout concernées.



L'Union européenne maintient les frontières ouvertes aux importations à bas coûts

Dans un contexte de hausse des importations, l'Interprofession des Volailles Françaises ne comprend pas les récentes décisions de l'Union européenne de maintenir l'ouverture des frontières à des importations supplémentaires de poulets à bas coût, en particulier depuis l'Ukraine et le Chili.

L'enjeu est la souveraineté alimentaire de l'Europe et en particulier de la France. L'ouverture de nouveaux contingents revient à mettre en concurrence des filières ne respectant pas les mêmes exigences réglementaires et sanitaires.

Chili : des contrôles peu concluants sur la qualité des conditions sanitaires

Fin 2022, la Commission européenne a signé un nouvel accord commercial avec le Chili. Cette décision a pris effet ce mois de février et va augmenter le quota des importations en provenance de ce pays sud-américain, de 18 000 tonnes importées aujourd'hui en Europe à 40 000 tonnes. La filière s'étonne que l'Union européenne ait accordé des contingents supplémentaires à un pays qui, d'après un récent contrôle opéré par la Direction Générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission, n'est pas exemplaire d'un point de vue sanitaire.

Ukraine : des importations au bénéfice d'un groupe industriel monopolistique

Pour la deuxième année consécutive, l'Europe vient à nouveau de suspendre totalement les droits de douane pour l'Ukraine, qui s'appliquaient auparavant au-delà d'un quota établi à 70 000 tonnes pour les importations de poulets. En 2022, les importations en provenance d'Ukraine ont augmenté de 80 % par rapport à 2021 : malgré ce constat, la Commission n'a pas exclu la viande de poulet du renouvellement de l'accord conclu en juin 2022.

Cette décision a de lourdes conséquences pour la filière française, sans pour autant profiter aux éleveurs sur place puisqu'elle favorise l'arrivée massive de poulets issus d'un seul et même industriel ukrainien. Il faut en effet savoir que les exportations de poulets ukrainiens font l'objet d'un quasi-monopole détenu par le Groupe MHP, coté à la Bourse de Londres et dont le siège social est établi à Chypre. En 2020, ce groupe financier a exporté 90% des produits avicoles ukrainiens, essentiellement du poulet à griller (98 %) et son modèle repose sur une production totalement intégrée. Chaque maillon lui appartient : depuis les champs de céréales jusqu'à la mise en barquette de la volaille.

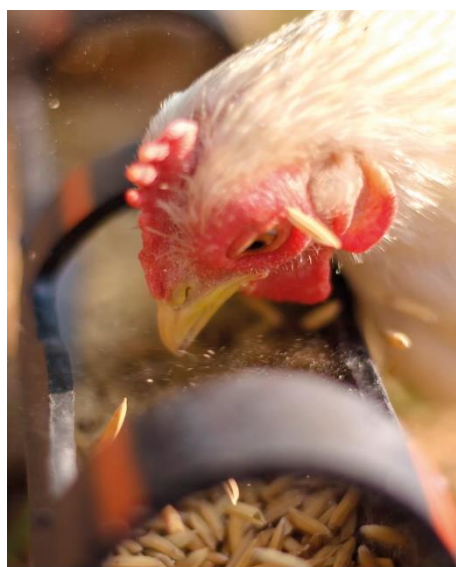
Cette ouverture des frontières ne bénéficie donc pas aux éleveurs ukrainiens. En revanche, elles nuisent aux éleveurs français, concurrencés par des poulets ukrainiens aux coûts de production nettement inférieurs en raison notamment des faibles coûts de main-d'œuvre du pays et des conditions d'élevages aux exigences non alignées sur la réglementation européenne et les bonnes pratiques françaises.



LUTTE CONTRE LES IMPORTATIONS : LA FILIÈRE DEMANDE UN SOUTIEN ACTIF DES AUTORITÉS EN FRANCE ET EN EUROPE

La filière de la Volaille Française demande le soutien des Pouvoirs publics afin de freiner les importations de volailles à bas coût, ne respectant ni les mêmes exigences réglementaires que les volailles françaises ni les mêmes bonnes pratiques des éleveurs. Il s'agit donc d'accompagner les acteurs de la filière tant au niveau national qu'européen afin qu'ils puissent fournir des volailles françaises aux Français et ainsi contribuer à la souveraineté alimentaire du pays.

En France, la filière demande aux autorités de la soutenir dans le **développement de ses capacités de production** afin de contrer les importations. Il s'agit en effet d'être en mesure de répondre aux attentes en **poulets standards**, émanant en particulier de la restauration hors domicile et des entreprises alimentaires. L'Interprofession en appelle à l'appui et à l'accompagnement du Gouvernement pour **installer, agrandir et rénover des poulaillers classiques**. La production française de poulets standards a en effet toute sa place aux côtés des offres de plein air et répond aux besoins du marché de disposer de poulets de qualité à un prix optimal. La filière en appelle également aux Pouvoirs publics pour favoriser le dialogue avec les citoyens afin que les éleveurs puissent exercer leurs activités sereinement.



Par ailleurs, l'Interprofession demande que l'**identification des Volailles Françaises** soit facilitée pour les consommateurs. C'est pourquoi elle sollicite l'**élargissement de l'étiquetage de l'origine des volailles à tous les modes de consommation**. En effet, s'il est déjà obligatoire pour les volailles vendues en magasin et pour les volailles fraîches réfrigérées, surgelées ou congelées proposées dans les restaurants, il est **indispensable que l'obligation s'étende à la viande en tant qu'ingrédient pour que l'ensemble des produits élaborés et transformés y soient contraints**. De plus, l'Interprofession souhaite un **renforcement des contrôles** en la matière afin que cette mesure d'étiquetage soit rigoureusement

appliquée pour contribuer à mettre en valeur le savoir-faire exemplaire des professionnels de la Volaille Française. ANVOL encourage en outre les clients à systématiquement s'informer sur l'origine des viandes qu'ils consomment afin d'éclairer leur choix.



Au **niveau européen**, la filière a également besoin du soutien des autorités françaises. Elle appelle en particulier le Gouvernement à veiller à **éviter l'ouverture des frontières à de nouveaux contingents d'importations** de poulets. De plus, elle demande son intervention auprès des autorités européennes afin d'intégrer des **clauses miroirs aux accords en cours**. En effet, les importations doivent être soumises aux mêmes obligations que les volailles françaises, et non à leur simple équivalence, et proposer une qualité de produit similaire aux consommateurs, comme ils sont en droit de l'attendre. Les acteurs de la filière estiment ainsi nécessaire que les autorités européennes **renforcent les contrôles** effectués dans les pays producteurs fournissant des volailles en Europe.

Par ailleurs, afin d'éviter d'accentuer le phénomène de distorsion de concurrence avec les pays tiers, la filière demande le maintien des normes européennes actuelles en matière de bien-être animal et d'environnement (directive IED) pour les entreprises. Toute évolution réglementaire doit être conditionnée à la mise en œuvre des clauses miroirs dans le cadre des accords commerciaux en cours. En effet, la filière doit pouvoir continuer ses avancées volontaires en la matière sur un rythme économiquement viable.



À propos de l'Interprofession ANVOL :

ANVOL est l'interprofession volaille de chair. Créée dans la dynamique des États Généraux de l'Alimentation, ANVOL a été officiellement reconnue par arrêté en septembre 2018. Elle réunit 20 organisations représentatives de l'ensemble des maillons de la filière de la volaille de chair : depuis l'accoupage jusqu'à la distribution et la restauration.

La filière Volaille de Chair représente environ 100 000 emplois en France, dont 34 000 dans les élevages, pour un chiffre d'affaires d'environ 6,8 milliards d'euros en sortie abattoirs.

ANVOL pilote un plan de filière ambitieux dont l'objectif majeur est la reconquête du marché national, tout en prolongeant les actions en faveur du bien-être animal et la préservation de l'environnement.



INTERPROFESSION VOLAILLE DE CHAIR



@Interpro Anvol
Interprofession ANVOL
ANVOL

Arnault, Sandra & l'équipe ADOCOM-RP, Service de Presse de ANVOL,
vous remercient de votre attention.

Tél. : 01.48.05.19.00 - Courriel : adocom@adocom.fr

ADOCOM[®]RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION
11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08
e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr
Qualification : Agence Certifiée OPQCM

