

VOLAILE DE CHAIR



Avantages

- Complément de revenu sécurisé.

Inconvénients

- Production technique, demandant un apprentissage important pour bien conduire l'atelier (besoins de régularité des lots en filière longue).



Filière organisée en région

Valorisation



Les exigences réglementaires sont rappelées en italique.

Typologie d'une ferme

La production de poulets de chair représente un créneau simple pour diversifier une ferme. La ferme type présentée ici est une ferme moyenne, en polyculture-élevage, **avec des bâtiments mobiles de 90 m² uniquement**. En région, les premiers bâtiments fixes (480 m²) avec jardins d'hiver ont été installés.

Main d'œuvre : 1,8 UTH

Besoins en main d'œuvre ponctuelle : à la fin de chaque bande de production, lors de la capture des poulets pour l'abattoir, ainsi qu'au démarrage d'une bande, pour la surveillance renforcée des poussins.

Durée journalière de travail estimée : 1 h/jour/bâtiment de 90 m² en moyenne sur la durée d'une bande.

• Système de culture

SAU totale : 80 ha en moyenne (de 2,85 ha à 190 ha au niveau régional)

- Dont :
- Prairie temporaire : 20,3 ha en moyenne
 - Prairie permanente : 30 ha en moyenne

• Cheptel

2 à 3 bâtiments mobiles de 90 m² de 1250 poulets chacun, soit 3 750 poulets/ferme en moyenne

Achat des volailles :

- Poussins et poulets biologiques
- Préférer des races appropriées et locales, issues de souches à croissance lente (en Alsace : JA 657 ou S757)
- Si non disponibles en AB, sont autorisés en conventionnel, des poussins de moins de 3 jours pour la constitution ou le renouvellement du cheptel.

Fertilisants organiques produits par l'atelier d'élevage : 2,3 t de fumier de volailles.



Spécificités de la ferme

La ferme type est en polyculture élevage bovin, avec une part importante de surface en herbe. L'atelier volaille constitue un complément de revenu, sur le principe de la diversification de l'activité de la ferme. Les bâtiments sont situés sur des parcelles enherbées et restent au même endroit toute l'année (bien que mobiles). Ils sont déplacés lors du vide sanitaire et permettent un nettoyage aisé pour le producteur, toujours dans l'optique d'avoir un atelier de diversification, le moins consommateur en main d'œuvre.

Durée de conversion animaux et terres

Les animaux pourront être vendus en AB à l'issue d'une **période de conversion**, pendant laquelle il faut respecter la réglementation bio.

- Pour le **parcours**, la conversion dure **1 an**. Cette période pourra être réduite à 6 mois si des produits interdits en bio n'ont pas été utilisés l'année précédente.
- Pour les volailles de chair, la conversion des animaux dure **10 semaines**.
- Pour **les terres destinées à l'alimentation** des volailles, la conversion est de **2 ans**.

- Les aliments récoltés la 1^{ère} année sont appelés « C1 » ;
- Les aliments récoltés au bout d'un an sont appelés « C2 » ;
- Les cultures semées après 24 mois sont récoltées en « biologique ».

Dates d'abattage

Les dates d'abattage sont réglementées. Voici le détail par espèce :

Poulet	81 jours
Chapon	150 jours
Canard de Pékin	49 jours
Canard de Barbarie	Femelle : 70 jours Mâle : 80 jours 92 jours
Canard mulard	92 jours

Pintade	94 jours
Oie	140 jours
Dinde	100 jours
Dindon	140 jours

L'assolement

L'assolement de la ferme doit contenir des céréales et/ou oléo-protéagineux pour permettre d'atteindre au minimum 20 % des besoins en aliment de l'atelier poulets bio, parfois plus selon les filières de commercialisation.

Il intégrera également des surfaces en prairies permanentes, pour les besoins de parcours enherbés obligatoires en agriculture biologique.

Conditions de logement et parcours

- Accès obligatoire des volailles à un parcours végétalisé durant au moins 1/3 de leur vie ;
- Accès à une étendue d'eau (rivière, étang, lac) pour les oiseaux aquatiques ;
- **Surface minimale du parcours en m² par tête :**

Bâtiment fixe	Poulet de chair et pintade	4
	Canard	4,5
	Dinde	10
	Oie	15
Bâtiment mobile	Volaille de chair	2,5

- Vide sanitaire du parcours de 8 semaines minimum ;
- Vide sanitaire des bâtiments de 2 semaines minimum ;
- Aération et éclairage naturel abondant ;
- Cage interdite ;
- Surface dure et sèche, avec litière (paille, copeaux bois, sable, tourbe, etc.) ;
- Grille et caillebotis ne dépassant pas 2/3 de la surface ;
- Nettoyage et désinfection avec des produits autorisés en bio.
- **Équipements à respecter au minimum :**

Trappe entrée/sortie	4 m par 100 m ²
Perchoir	20 cm/pintade
Éclairage naturel + artificielle	16 h
Repos nocturne	8 h en continu

- **Nombre de têtes maximal par bâtiment :**

Poulets	4800
Pintades	5200
Canards femelles (Pékin, Barbarie)	4000
Canards mâles (Pékin, Barbarie) et autres canards	3200
Chapons, oies, dindes	2500
Autruches	100, 30 par groupe

- **Densité maximale /m² :**

Bâtiment fixe	10 volailles/m ² et 21 kg/m ²
Bâtiment mobile	16 volailles/m ² et 30 kg/m ²



Ration alimentaire moyenne

Règles de production :

- Aliments biologiques ;
- 20 % des aliments produits doivent provenir de la ferme ou de la région**;
- Fourrages grossiers grâce au parcours ou dans la ration journalière ;
- Aussi autorisés : 20 % de fourrages/protéagineux en C1 autoproduits, 30 % d'aliments C2 achetés, 100 % d'aliments C2 autoproduits ;
- Facteurs de croissance et acides aminés de synthèse interdit ;
- Gavage interdit.

**Le GIE «Les Plumes Bio du Grand Est» demande aux nouveaux membres de pouvoir produire 40 % des besoins alimentaires des volailles sur leur exploitation (en oléoprotéagineux et céréales).

Aspects sanitaires et méthodes prophylactiques

La prophylaxie globale du système d'élevage repose sur la prévention des maladies : sélection des races, pratiques de gestion des élevages, qualité des aliments, densité et logement adaptés.

En cas de maladie ou de blessure, privilégier les produits phyto-thérapeutiques et homéopathiques, les oligo-éléments, les minéraux et vitamines. Une utilisation curative de médicaments allopathiques est autorisée sous prescription vétérinaire, mais limitée (sauf vaccins, traitements obligatoires et antiparasitaires) : 1 seul traitement durant le cycle de vie de l'animal.

Commercialisation-exigences réglementaires

La température maximale de conservation de la viande de volaille de chair est de +4°C.

L'abattage de volaille n'est pas réalisable dans tous les abattoirs, il est donc nécessaire de connaître les lieux d'abatage possibles afin d'envisager les modes de commercialisation.

De plus l'abattage, la transformation et la commercialisation sont régis par des règles sanitaires et commerciales à respecter. Il est nécessaire de connaître ces règles afin de choisir les circuits de commercialisation possibles.

Valorisation économique

Produire de la volaille biologique peut se concevoir selon deux modes de commercialisation :

- Par la vente directe du producteur au consommateur (en filière courte) : vente à la ferme, sur les marchés, en magasins collectifs de producteurs, etc.
- Par une filière dite « organisée » (en filière longue), en vendant les poulets à un abattoir qui s'occupera de la commercialisation. Ces poulets peuvent également être vendus à un groupement de producteurs, qui représentera ensuite le fournisseur des abattoirs à la place des producteurs en direct.

Aujourd'hui, en France, la majorité des ventes se déroulent en circuit long.

→ Pour aller plus loin, consulter la fiche «[filière volaille de chair](#)».

Pilotage : OPABA (Bio en Grand Est)

Rédaction : OPABA (Bio en Grand Est) et Chambre d'Agriculture Alsace

Maquettage : graphiste Mathieu Klein

Date de réalisation : Décembre 2016

Date de mise à jour : Décembre 2020

Bio en Grand Est bénéficie du soutien de