

Le bien-être et la protection des volailles de chair

La France est le troisième pays producteur de l'Union Européenne en volailles de chair. La viande de volaille est la deuxième favorite des français après le porc, avec une consommation moyenne par an de 26,1 kg par habitant.

On trouve de la viande de volailles de chair sur le marché sous forme de différents produits : chapons à cuire, poulets rôtis, tranches de dinde, etc. La viande de poulet de chair est la plupart du temps la viande la moins chère pour le consommateur.

Retrouvez ci-dessous la description de l'élevage de volailles de chair, la réglementation qui protège ces animaux, l'information du consommateur lors de ses achats et les perspectives d'évolution en France.

Qu'est-ce que l'élevage de volailles de chair ?

Les volailles de chair sont produites pour la **consommation de leur viande**. Sont incluses dans cette catégorie de nombreuses espèces : **poulet, dinde, canard, pintade, caille pigeon**.

Cycle de vie d'une volaille de chair en élevage : Dans la filière, 6% des élevages de volailles de chair sont dédiés à la reproduction et élèvent des volailles reproductrices qui produisent des œufs fécondés. On parle de filière **accoupage**. Ces œufs donnent des poussins qui sont vendus aux éleveurs de volailles de chair à l'âge d'un jour. La croissance des animaux est rapide et gérée en plusieurs phases (démarrage, croissance, puis finition) dont les durées varient selon les types d'élevage. Par exemple, **les poulets de chair sont abattus vers l'âge de 35 jours**, ils pèsent alors environ 1,8 kg. Afin d'obtenir des animaux qui grandissent rapidement, les types de volailles élevées proviennent de souches dites à « croissance rapide ». Les poulets ayant accès à l'extérieur sont abattus plus tard (vers 81 jours) et proviennent de souches à croissance plus lente.

Les volailles de chair sont élevées dans plusieurs types d'élevage. L'élevage **standard** représente 59 % de la production française de poulet.

Différentes normes de commercialisation de la viande sont définies dans le règlement (CE) n°543/2008 de la Commission européenne du 16 juin 2008. On y trouve notamment les règles à respecter en élevage « **Fermier – élevé en plein air** » et « **Fermier – élevé en liberté** ». Cette segmentation du marché permet d'offrir au consommateur une diversité de produits répondant à ses attentes, notamment en terme de propriétés organoleptiques et de bien-être animal.

Quelle est la réglementation qui encadre l'élevage des volailles de chair ?

L'élevage d'animaux est encadré par la directive européenne 98/58/CE relative à la protection des animaux dans les élevages, transposée en droit français par l'arrêté ministériel du 25 octobre 1982 consolidé.

La directive européenne 2007/43/CE du Conseil du 28 Juin 2007 renforce l'encadrement de l'élevage des poulets destinés à la production de viande. Elle a permis de faire évoluer

les conditions d'hébergement des poulets de chair pour une meilleure prise en compte des besoins de l'espèce : notamment de fixer une densité maximale de poulets dans les bâtiments, mais également d'imposer notamment une période d'obscurité pendant la nuit.

Des contrôles des services vétérinaires sont réalisés régulièrement pour vérifier les conditions d'hébergement des animaux, la qualité de l'identification, le bon état général des animaux, les soins vétérinaires éventuellement apportés. Par exemple, lors d'un contrôle, l'inspecteur vérifie que le nombre de poulets par m² respecte bien la réglementation, et qu'ils aient bien à disposition de la litière sèche et friable.

Information du consommateur : comment connaître les conditions d'élevage des volailles de chair ?

Certaines volailles sont élevées selon des cahiers des charges plus stricts comme le poulet certifié. Encore plus exigeant, le Label rouge garantit une meilleure qualité organoleptique du produit, cela a un impact positif sur les conditions d'élevage. L'Agriculture biologique garantit une meilleure prise en compte de l'environnement et du bien-être animal dans les systèmes d'élevage. Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite-0>

Les volailles élevées sous le cahier des charges du Label Rouge ou de l'Agriculture Biologiques répondent au type d'élevage « **Fermier** » défini par la réglementation, avec leurs exigences spécifiques qui s'ajoutent.

Voici quelques informations en lien avec le bien-être animal pour se repérer dans les différentes mentions de l'étiquetage **à travers l'exemple du poulet de chair** (ces informations peuvent varier en fonction de l'espèce)

Exigences	Mentions			
	Standard : pas de mention valorisante	Certifié	Fermier – élevé en plein air	
			Label Rouge	Agriculture Biologique
Race	Souche à croissance rapide	Souche à croissance intermédiaire	Souche à croissance lente	
Densité : place disponible par animal	Environ 20-22 poulets / m ² (maximum 42 kg de poulet / m ²)	12 poulets / m ²	11 poulets / m ²	10 poulets / m ²
Enrichissement de l'environnement	Accès à une litière fraîche et friable en surface		Au moins 10 cm de perchoir / volaille	
Accès à l'extérieur	Pas d'accès à l'extérieur		Parcours extérieur dès l'âge de 6 semaines Au moins 2 m ² de couvert végétal par poulet Une finition en claustration ne peut excéder 15 jours pour les poulets de plus de 90 jours Mention « élevé en liberté » (au lieu de plein air) si le parcours est illimité	En plus des exigences Fermier, il faut vérifier que les animaux aient accès à l'extérieur pendant au moins 1/3 de la vie
Taille de l'élevage	Pas de taille maximale		4 800 poulets au maximum par salle	Bâtiment de maximum 400 m ² (soit 4400 poulets maximum) avec 4 bâtiments maximum
				4 800 poulets au maximum par salle

Conditions d'élevage	Litière sèche et friable en surface Éclairage de 20 lux minimum sur 80 % de la surface au sol Obscurité pendant au moins 6 heures au total		Éclairage naturel	
Age minimum à l'abattage	Pas d'exigence réglementaire	Abattage au plus tôt à 56 jours	81 jours	
Transport	Le règlement 1/2005 définit les mesures réglementaires relatives au transport		Maximum 3 heures ou 100 km de transport Attente de minimum 30 min	Le règlement 1/2005 définit les mesures réglementaires relatives au transport
Abattage	Le règlement 1099/2009 définit les mesures réglementaires relatives à l'abattage Surveillance renforcée de la bien-traitance des animaux pour ceux élevés en densité maximale (standard)			

La production de volailles de chair sous cahier des charges Label Rouge représente actuellement 16% de la production totale, les volailles élevées sous le signe de l'agriculture biologique représentent 1%.

Les engagements de la filière et les perspectives pour l'avenir

Les États Généraux de l'Alimentation ont fait émerger des sujets sur lesquels les éleveurs et la filière s'engagent dans une démarche d'amélioration continue du bien-être animal, notamment :

- Une **montée en gamme des produits** : La filière s'engage à augmenter sa production de volaille bio de 50 % et sa production de volailles Label Rouge de 15 % d'ici 2022.
- **L'élaboration d'outils** (application sur smartphone) dans le but de diffuser les bonnes pratiques, d'évaluer le bien-être animal en élevage et de l'améliorer.