

VOLAILLES DE CHAIR EN VENTE DIRECTE

Des points de vente diversifiés

Edition Décembre 2013

Objectif

Afin de compléter les revenus de l'atelier lait, l'éleveur s'est tourné vers l'élevage de volailles. L'évolution de cet atelier a été rapide et maîtrisée. L'atelier volailles est ainsi devenu l'atelier principal. Depuis 2009, l'éleveur travaille avec les GMS. La production est développée : de 400 volailles abattues par mois à 350 par semaine.

L'exploitation

Un atelier volailles complémentaire au début

L'atelier volailles

- Superficie : 640 m² de bâtiments avicoles
 - 13 lots/an de 1000 volailles
 - 2 lots de 1500 volailles
- Densité d'élevage : 10 à 12 volailles/m²
- Durée d'élevage : 120-150 jours
- Céréales produites : auto-consommation
- Vente directe : boucheries/GMS/restaurants/comités d'entreprise/ livraison à des particuliers
- Abattage réalisé en prestation de services

Productions annuelles

Espèces	Nombre de têtes produites par an
Poulets	13 000
Pintades	4 000
Dindes et chapon	500

Caractéristiques de l'exploitation

- GAEC père/fils et conjointe collaboratrice
- 2,5 UTH
- Installation en 1979
- Exploitation située dans le pays d'Alençon
- 1995 : mise en place de l'atelier volailles
- Choix de produire de la volaille traditionnelle et de commercialiser en circuit court (vente directe et GMS)
- Production ponctuelle de canards
- 42 vaches laitières

Une SAU de 110 ha

- 33 ha de prairies temporaires
- 45 ha de prairies permanentes
- 10 ha de blé
- 16 ha de maïs
- 6 ha de triticales



Les moyens de production

Atelier poulet de chair traditionnel

Choix des races

- Poulets cous nus rouges à pattes jaunes (chair plus persillée)
- Poulets cous nus rouges à pattes blanches
- Souches à croissance lente (GIA657)
- Poussins d'un jour
- Dindes fermières : bronzées et noires

640 m² de bâtiments

- 6 tunnels mobiles de 70 m²
- 1 tunnel mobile de 120 m²
- 100 m² de petites cabanes pour la production de canard
- Paille autoproduite : 40 t à l'année
- Vide sanitaire = 1 mois

Investissement tout compris des bâtiments mobiles

Réseau électrique	Coût d'un bâtiment
10 000 €	15 000 €

Parcours

- 5 poulets/m²
- Broyage ou fauche : 3 fois par an

Alimentation

- Aliment démarrage acheté : 490 €/t
-> Besoin : 1,5 kg par volailles (5 semaines)
- Mélange de tourteau de soja, tourteau de tournesol, minéraux : 550 €/t, 40 t à l'année
- Céréales autoproduites : 100 t de blé, 60 t de maïs
-> Fabrication de l'aliment réalisée par une entreprise : broyage à la ferme : 0,30 €/kg

Santé

- Vaccinations réalisées au couvoir
 - la maladie de Marek
 - la bronchite infectieuse
 - la coccidiose
 - la maladie de Gumboro
- Vermifuge ponctuellement
- Taux de mortalité faible
principale cause de mortalité : maturation du cycle sexuel

ZOOM sur... La bursite infectieuse ou maladie de Gumboro

- **Infection virale : destruction des organes lymphoïdes et de la bourse de Fabricius**
- **Maladie contagieuse**
- **Mortalité importante :**
 - **Dépendante de : l'espèce touchée, l'âge, la virulence du virus, l'immunité passive transmise**
- **Symptômes :**
 - **Abattement, déshydratation, diarrhée aqueuse**



L'abattage et la commercialisation

Une volaille réputée et commercialisée dans différents points de vente

Abattage

350 volailles abattues/semaine

- Transport à la charge de l'éleveur
 - > Camion de transport
 - > Camion réfrigéré (coût à l'achat : 35 000 €)
- Type de produit : PAC / effilés
- Prestataire : l'abattoir de Gacé
 - > Coût annuel : 45 000 €

Coût d'abattage

Espèces	€/volaille PAC
Poulet	2,20
Pintade	2,25
Canard	3,60
Dinde	5,50
Boucher	2,10



Commercialisation

Points de ventes

Lieu de vente	Espèce vendue	Prix de vente €/kg
A la ferme	Poulet	7,60 TTC
	Pintade/canard	8,40 TTC
	Dinde noire	11,90 TTC
	Dinde bronzée	13,90 TTC
GMS	Poulet	5,50 HT
	Poulet en barque	5,60 HT
	Pintade/canard	7,15 HT
	Festif	9,40 HT
Collectivité/ boucher/ restaurateur	Poulet	6,05 HT
	Pintade/canard	7,40 HT

Commercialisation sous

- Marque Orne Terroir
- Nom de l'exploitation



La répartition des tâches

Atelier volailles

	Tâches	Heures par semaine
Conduite d'élevage	Alimentation, surveillance, transports de cellules à grain, de la cuve à gaz... Nettoyage (bâtiments mobiles nombreux)	41 h
Abattage	Abattage à l'extérieur : à Gacé Transport à la charge de l'éleveur	3 h
Vente	Livraison : bouchers, GMS, comité d'entreprise, particuliers	6 h
Cumul des tâches	Temps estimé par semaine	50 h



Quelques repères économiques

-> Dans cette fiche, la marge poussins aliments a été estimée. Elle correspond à la différence entre le chiffre d'affaires et les charges liées à l'achat des animaux et à l'alimentation.

Résultats issus de l'année 2012

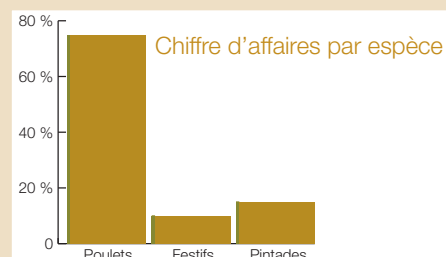
Nombres de volailles vendues à l'année	15 368
Chiffre d'Affaires	237 000 €
Achat de poussins	9 950 €
Alimentation achetée	61 173 €
Total charges poussins-aliments	71 123 €
MARGE poussins/aliments (€/an)	165 877 €
MARGE poussins/aliments (€/volaille)	10,80 €

Autres charge à prendre en compte

Autres charges	€/an
Litière	1 034
Frais vétérinaires + tests salmonelle	457
Assurances + divers	1 000
Chauffage	6 084

-> Attention :

Cette marge ne représente pas la marge brute, ni directe de l'atelier, les charges variables (frais vétérinaires...) et fixes (électricité, eau, gaz...) sont à déduire. Les productions festives ne sont pas prises en compte.



Le point de vue de l'éleveur

Avantages

- Proximité avec les clients
- Production locale
- Besoins de SAU limités

Inconvénients/difficultés

- Aucune aide financière reçue pour l'installation (ne correspondait pas aux critères)

Conseil de l'éleveur aux futurs porteurs

- Réaliser un **investissement modéré**
Investissement adapté aux objectifs
-> Prendre en compte le ratio : investissement/rentabilité
- Bien cerner le **marché potentiel**
Marché de niche : se démarquer
Attention aux invendus
-> Travailler **sur commandes**
- Bien prendre en compte les partenaires notamment l'abattoir
- Avoir la fibre commerciale
- Être rigoureux dans la production et dans la gestion de l'entreprise

A consulter

Fiche réalisée par la CA Poitou Charentes : **Volailles fermières, références techniques et économiques**, janvier 2012



VOLAILLES DE CHAIR EN VENTE DIRECTE

De la production de céréales à la vente directe

Edition Décembre 2013

Objectif

L'éleveur a choisi de mettre en place un élevage de volailles de chair et de poules pondeuses en vente directe. L'objectif était d'être indépendant en limitant les intermédiaires lors de la vente des productions et de la fabrication des aliments.

L'exploitation

Un système diversifié et autonome

L'atelier volailles

- Superficie : 440 m² de bâtiments avicoles
- 9 lots/an : 1 000 à 1 300 volailles par lot
- Densité d'élevage : 12 volailles / m²
- Durée d'élevage : 15 à 20 semaines
- Présence d'une FAF (Fabrication d'Aliments à la Ferme)
- Vente directe : point de vente à la ferme
- Vente à un volailler
- Abattage à la ferme en tuerie

Productions annuelles

Espèces	Nombre de têtes produites par an
Poulets	6 000
Pintades	3 000
Festifs : oies, chapons, dindes	400
Atelier complémentaire : poules pondeuses	300 à 400

Caractéristiques de l'exploitation

- Exploitation individuelle
- Installation en 1995
- UTH : 2
- Exploitation située dans le pays de Caen

Une SAU de 58 ha

- 44,5 ha de cultures dont :
 - 24 ha de blé,
 - 4,5 ha de maïs
 - 6 ha de betteraves sucrières
 - 4 ha de feverolle
 - 6 ha de lin
- 10 ha de prairies temporaires
- 3,5 ha de gel de terres



Les moyens de production

Atelier poulet de chair traditionnel

Choix des races

Plusieurs races pour mieux répondre aux attentes des clients

- Poulets cous nus rouges à pattes blanches et jaunes (JA657)
- Souche à croissance plus rapide : T551
- Poussins d'un jour
- Poulets/pintades élevés ensemble à partir d'un mois

4 Bâtiments fixes

- 2 tunnels demi-lune de 120 m² : 1 200 à 1 300 volailles par bâtiments
- 2 bâtiments de 100 m², 1 000 volailles par bâtiments
- Paille autoproduite : 10 t à l'année
- Un vide sanitaire = 3 semaines

Investissement tout compris des bâtiments fixes

1 ^{er} bâtiment demi-lune	2 ^e bâtiment demi lune
2001 : 11 500 € Réalisé par une entreprise	2002 : 11 500€ Tunnel demi-lune Auto-construction

Bâtiments aménagés

Réaménagement d'anciens bâtiments agricoles, peu de frais

Parcours

- 3 à 4 poulets/m²
- Peu d'entretien : passage du gyrobroyeur une fois dans l'année

Tunnel demi-lune



Alimentation

Composition	Autoproduit ou acheté	Stade démarrage	Stade croissance
Blé	Autoproduit (150 € / t)	23 %	56 %
Maïs	Autoproduit (150€ / t)	37 %	15 %
Tourteau de soja	Acheté 400 € / t	35 %	24 %
Minéraux	Acheté 460 € / t	5 %	5 %

- Alimentation manuelle en début de bande et dans les anciens bâtiments
- Alimentation automatique dans les tunnels



Santé

- Vaccinations réalisées au couvoir
 - la maladie de Marek
 - la bronchite infectieuse
 - la coccidie
 - la bursite infectieuse
- Vermifuge : une à deux fois par lot
- Utilisation d'un probiotique chez les pintades (lutte contre l'entérite frilosité)

ZOOM sur... L'entérite frilosité : pathologie du pintadeau

- Prolifération de germes pathogène comme les colibacilles, salmonelles, staphylocoques
- Mauvais règlement thermique avant d'être emplumé
- Forte mortalité
- Retard de croissance
- Symptômes : frilosité, prostration, baisse de la consommation d'aliments, hausse de la consommation d'eau, diarrhée
- Logement : une priorité pour éviter cette maladie

L'abattage et la commercialisation

la vente directe

Abattage

De 150 à 170 volailles abattues par semaine

- Tuerie créée dans un ancien bâtiment
- Coût d'investissement, chambre froide comprise : 42 000 €
- Coût d'abattage en tuerie : 2,6 €/volaille

Poids à l'abattage

	Espèces	Poids à l'abattage (kg) (poids mort)
	Poulet	2,2
	Pintade	1,7
Festif	Dinde Noire	3 à 4
	Dinde Bronzée	4 à 6
	Oie	3,5
	Chapon	4

Commercialisation

Points de ventes

- 30 % de la production en vivant à un volailler, soit :
 - > Pour le poulet : 2 € / kg vivant avec un poids moyen de 3,10 kg
 - > Pour la pintade : 2,5 € / kg vivant avec un poids moyen de 2,2 kg
- 70 % vendus à la ferme ou à des bouchers
- Type de produits :
 - Volailles PAC pour les particuliers
 - Volailles effilées pour les professionnels
- Prix de vente

	Poulet	Pintade
Boucher	4,27 € / kg	4,57 € / kg
Particulier	6,86 € / kg	7,30 € / kg



Appartenance au réseau Bienvenue à la ferme



La répartition des tâches

Atelier volailles

	Tâches	Heures par semaine
Conduite d'élevage	- Alimentation - Surveillance - Nettoyage - Enlèvement	25 h
Abattage	Abattage toutes les semaines Nettoyage du local	10 h
Vente	Point de vente à la ferme Livraison bouchers	19 h
Cumul des tâches	Temps estimé par semaine	54 h



Quelques repères économiques

-> Dans cette fiche, la marge poussins aliments a été estimée. Elle correspond à la différence entre le chiffre d'affaires et les charges liées à l'achat des animaux et à l'alimentation.

Résultats issus de l'année 2011-2012

Nombres de volailles (poulets et pintades vendus à l'année)	8 122
Chiffre d'Affaires	100 543 €
Achat de poussins	5 638 €
Alimentation achetée + auto-produite	27 108 €
Total charges poussins-aliments	32 746 €
MARGE poussins/aliments (€/an)	67 797 €
MARGE poussins/aliments (€/volaille)	8,34 €

Autres charge à prendre en compte

Charges fixes	Coût/lot	Coût/an
Gaz	350 €	3 150 €
Eau	30 €	270 €

-> Attention :

Les productions festives n'ont pas été prises en compte dans ce calcul. Cette marge ne représente pas la marge brute, ni directe de l'atelier, les charges variables (frais vétérinaires...) et fixes (eau, électricité, gaz...) sont à déduire.



Le point de vue de l'éleveur

Avantages

- Indépendance vis-à-vis des filières organisées
 - > FAF et point de vente à la ferme
- Contact direct avec la clientèle
- Débit régulier de production

Inconvénients/difficultés

- Technicité importante
- Présence quotidienne
- Temps de travail important

Conseil de l'éleveur aux futurs porteurs

- Avoir un bon relationnel (vente directe)
- Être passionné par l'aviculture
- Être rigoureux dans son travail

A consulter

Salmonelles en élevage de volailles, Poulets de chair - Poules pondeuses - Dindes, document réalisé par la chambre d'agriculture de Midi Pyrénées



VOLAILLES DE CHAIR BIOLOGIQUES

**20 années à produire de la volaille de qualité
Une clientèle fidélisée**

Edition Décembre 2013

Objectif

L'éleveur avait pour objectif de créer un atelier volailles de chair biologiques en vente directe lui permettant d'en vivre. Son projet ne répondant pas aux conditions de viabilité, l'éleveur n'a pas bénéficié des aides à l'installation. Sa persévérance et sa technicité acquises au fil des ans sur l'exploitation lui ont permis d'atteindre son objectif initial.

L'exploitation

Un système diversifié tant par la production que par la commercialisation

L'atelier volailles

- Superficie : 150 m² de bâtiments mobiles
-> 6 lots/an de 160 pintades
-> 16,5 lots/an de 180 poulets
- Densité d'élevage bâtiment : 14 poulets/m² et 12,8 pintades/m²
- Densité d'élevage parcours : 0,4 poulets/m² et 0,35 pintades/m²
- Durée d'élevage poulets : 20-22 semaines
- Durée d'élevage pintades : 19-26 semaines
- Vente directe : point de vente à la ferme, marché, biocoop
- Abattage à la ferme

Productions annuelles

- Une production en continu

Espèces	Nombre de têtes produites par an
Poulets	2 970
Pintades	960
Dindes	140
Poules pondeuses	140

Caractéristiques de l'exploitation

- Localisation : Pays Saint Loïs (50)
- Installation et conversion biologique en 1991
- 1 UTH + aide familiale + salarié 3h/semaine
- Exploitation spécialisée en volailles de chair bio

Une SAU de 9,8 ha

- 5 ha de prairies permanentes (épandage, vente de foin)
- 4,8 ha : parcours volailles



Les moyens de production

Atelier poulet de chair biologiques

Choix des races

- Poulets corniches rouges
- Souche à croissance lente (V657)
- Poussins d'un jour
- Poulets/pintades : lots séparés

Des bâtiments mobiles

- 12 bâtiments mobiles d'une surface de 12,5m²
 - > Chariot fabriqué par l'éleveur pour les déplacer
- 3 poussinières fixes
 - > Poussins 3 semaines
 - > Pintadeaux : 4 à 5 semaines
- Litière: copeaux de bois (menuiserie)
- Déjection : compostage, puis épandage
- Vide sanitaire du parcours : 3 mois
- Vide sanitaire cabane déplaçable : 15 jours

Investissement tout compris des bâtiments fixes

- Ossatures métalliques, matériel d'occasion, auto-construction
 - > 1 500 €/cabane (1991)

Parcours

- 14 parcs de 400 à 500 m²/parcours
- Entretien important difficilement mécanisable

Cabane mobile



Alimentation

Autoproduits ou acheté	Aliment de démarrage	Aliment de finition
100 % d'aliments achetés	Maïs Tourteau de soja Tourteau de tournesol Triticale Avoine Son de blé Gluten de maïs Pois Féverole	Blé Maïs Tourteau de soja Tourteau de tournesol Son de blé Huile de soja Gluten de maïs Minéraux
Prix € / tonne	716	621



Santé

- Poussins vaccinés contre la maladie de Marek
- Utilisation ponctuellement des huiles essentielles à titre curatif (5 L= 240 €)
- Perte = 2,8 %

ZOOM sur... La maladie de Marek

- **Forme classique :**
sujets âgés de 12 à 24 semaines: troubles locomoteurs, boiterie, paralysie des membres, tumeurs dans différents organes (poumons, reins, foie, ovaires)
- **Forme aigue :**
sujets âgés de 6 à 12 semaines: abattement, anémie, amaigrissement, paralysie

L'abattage et la commercialisation

Des débouchés de commercialisation variés

Abattage

- 80 volailles abattues/semaine toute l'année (hormis 3 semaines de vacances)
 - > En moyenne 60 poulets et 20 pintades
- Ancien bâtiment reconverti en local d'abattage et en chambre froide
 - > Coût à l'installation : 15 000 €
- 2 jours (18 h) passés à l'abattage par semaine
 - > Présence d'une salariée une journée (issue d'un groupement d'employeurs)
 - > Aide familiale le 2^e jour

Poids moyen à l'abattage

Espèces	Poids à l'abattage
Poulet	1,7 à 2 kg
Poulette	2,2 à 3 kg
Pintade	1,6 à 2,5 kg
Dinde	3 à 4 kg



Commercialisation

- Objectif : organiser les ventes sur 2 jours (vendredi et samedi) pour diminuer les frais de transport
- Moyenne : 60 commandes et 80 volailles par semaine
- 90 % en vente directe (marchés de Saint-Lô et Caen place Saint-Sauveur)
- 10 % en magasin (biocoop)
- Transport en glacière
- Commercialisation sous le nom de l'exploitation

Prix de vente

Espèces	Prix €/kg
Poulet	8,6
Pintade	9,45
Dinde	12

Biocoop

Biocoop est une contraction de «biologique» et de «coopérative». C'est un réseau coopératif français de magasins spécialisés dans la distribution de produits alimentaires :

- d'origines biologiques
- issus du commerce équitable
- d'écoproduits



La répartition des tâches

Atelier volailles

	Tâches	Heures par semaine
Conduite d'élevage	- Préparation de l'aliment transporté à chaque cabane 1 fois par semaine - Alimentation manuelle, - Nettoyage important : arrivage lot de poulets toutes les 3 semaines - Entretien important des parcs	15 h
Abattage	- Tuerie sur l'exploitation - Préparation des commandes	18 h
Vente	- Marché, point de vente à la ferme, biocoop	17 h
Cumul des tâches	Temps estimé par semaine	50 h



Quelques repères économiques

-> Dans cette fiche la marge poussins aliments a été estimée. Elle correspond à la différence entre le chiffre d'affaires et les charges liées à l'achat des animaux et à l'alimentation.

Résultats issus de l'année 2012

Nombres de volailles vendues à l'année (poulets et pintades)	3 819
Chiffre d'Affaires	75 258 €
Achat de poussins	2 316 €
Alimentation	38 863 €
Total charges poussins-aliments	41 179 €
MARGE poussins/aliments (€/an)	34 079 €
MARGE poussins/aliments (€/volaille)	8,93 €

-> Attention :

- Cette marge ne représente pas la marge brute, ni directe de l'atelier, les charges variables (frais vétérinaires...) et fixes (eau, électricité, gaz...) et frais de transport sont à déduire.
- Les productions festives ne sont pas prises en compte (dindes) !

Autres charge à prendre en compte

Charges fixes	€/poulet/an
Electricité	493
Gaz	657
Eau	Eau du puits



Le point de vue de l'éleveur

Avantages

- Responsable de la production à la vente
 - > Peu d'intermédiaires
 - > Lien direct avec la clientèle
- Reconnaissance des clients
- Polyvalence du métier
- Libre arbitrage dans les décisions à prendre

Inconvénients/difficultés

- Pas d'aides financières à l'installation, projet atypique

Conseil de l'éleveur aux futurs porteurs

- Savoir travailler en autonomie
 - Être capable de prendre des décisions
 - Ne pas sous estimer le temps de travail
- > Atelier volaille doit être principal

A consulter

Fiche réalisée par la Chambre d'agriculture du Var : **Volailles bio**





**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NORMANDIE

VOLAILLES DE CHAIR BIOLOGIQUES

Commercialiser en filière organisée

Edition Décembre 2013

Objectif

L'atelier volailles de chair a été créé et se développe dans l'objectif d'intégrer un nouvel associé.

L'exploitation

Création de l'atelier volailles en 2012

L'atelier volailles

- Superficie : 260 m² de bâtiments mobiles
- Rotation :
 - > 6,4 lots / an de 1400 poulets
 - > 3,2 lots / an de 850 poulets
- Densité d'élevage : 16 volailles/m²
- Durée d'élevage : 90-120 jours
- Vente à Normandie Viande Bio ou Unebio
 - > 11 600 poulets de chair élevés par an

Productions annuelles

- 11 600 poulets / an
- Atelier secondaire
- Soutien financier de la Région Basse-Normandie dans le cadre du PMBE (Plan de Modernisation des Bâtiments d'Élevage)

Caractéristiques de l'exploitation

- Exploitation individuelle
- Installation en 1996
- Conversion biologique en 1999
- 1 UTH (+ main d'œuvre familiale pour certaines tâches)
- Exploitation située dans le Pays d'Auge

Une SAU de 94 ha

- 87 ha de prairies permanentes
- 7 ha de vergers basses tiges
- Atelier allaitant naisseur-engraisseur (130 vaches allaitantes)



Les moyens de production

Choix des races

- Poulets cous nus rouges à pattes jaunes
- Souche à croissance lente (757 et 657)
- Achat de poussins d'un jour élevés en poussinière

3 Bâtiments neufs

- 2 bâtiments de 100 m²
- 1 bâtiment de 60 m²
- Bâtiments séparés en tiers au démarrage (1/3 utilisé pour la poussinière)
- Litière : 500 kg de paille par lot
 - > Consommation annuelle : 5 tonnes
 - > Paille achetée à botteler : 30 €/t
- Vide sanitaire : 15 jours
- Déjection mélangée au fumier de bovin
 - > apport organique

Investissement tout compris des bâtiments

	Bâtiment 100 m ²	Bâtiment 60 m ²
Coque	11 000 €	8 000 €
Equipements intérieur	4 000 €	3 000 €
Total	15 000 €	11 000 €

-> En auto-construction

Parcours

- Parcours de 4 000 m² pour les 2 bâtiments de 100 m²
- Parcours de 2 500 m² pour le bâtiment de 60 m²
- Aménagés par la plantation de pommiers hautes tiges
- Entretien : broyage 2 fois/an (attention au comportement des animaux pendant l'opération : risque de panique)



Alimentation

Composition	Autoproduit ou acheté	Stade démarrage	Stade croissance
Blé/triticales	Autoproduit (150 € / t)	20 %	15 %
Maïs		20 %	35 %
Tourteau soja		20 %	10 %
Tourteau tournesol	Acheté 400 € / t		7 %
Pois		5 %	
Son		8 %	8 %
Graine de soja extrudées		7 %	9 %
Avoine			5 %
		20 %	11 %
Coût en €/t		673	607

- Coût de l'alimentation : 70 % du coût de production
- Alimentation manuelle
- Stade démarrage : 1 kg/poulet pour un mois
 - > Transition à 3 semaines : 50 % aliment démarrage et 50 % aliment croissance
- Dernier mois d'élevage : ration : 50 % aliment croissance et 50 % aliment bio (pois/triticales) acheté à un céréalier (30 t/an à 300 €/t)
 - > objectif : diminuer le coût de l'alimentation
- IC : 3,66 kg

Santé

- Vaccination réalisée au couvoir
 - la maladie de Marek
 - la bronchite infectieuse
 - la coccidiose
- Ajout ponctuellement du chlorure de magnésium
 - > diminution du stress
- Ajout ponctuel d'huiles essentielles
 - > lutter contre la diarrhée

ZOOM sur... La coccidiose caecale

- **Due à des protozoaires**
- **Sujets de moins de 12 semaines**
- **Symptômes de la coccidiose caecale :**
 - perte de poids
 - prostration
 - excréments remplis de sang
 - mort subite après convulsions

Mauvaise hygiène, surpeuplement, conditions humides et chaudes favorisent son développement

L'abattage et la commercialisation

Un contrat entre l'éleveur et Normandie Viande Bio

Focus sur Normandie Viande Bio

- Association de plus de 260 éleveurs issus de Normandie
- Organisée autour de cinq filières d'éleveurs: bovins viande et lait, veaux de boucherie, porcs, agneaux et récemment volailles de chair (2009).
- Rôle régional, en relation avec UNEBIO : entreprise de commercialisation de viande bio, au plan national

Les objectifs

- Structurer l'amont de la filière
- Fédérer les éleveurs
- Accompagner et animer les filières

Conditions d'appartenance à cette filière

- Produire du poulet biologique en 91 jours
- Se situer dans un périmètre de 40 kms autour de l'abattoir de Gacé
- Posséder des bâtiments mobiles ou fixes, « de taille humaine, inférieurs à 200 m²
- Avoir un lien au sol important
- Utiliser des souches à croissance lente



Commercialisation

- > **Contrat de trois ans passé avec NVB, renouvelable**
- > **Résultats de l'exploitation**

- Abattage réalisé à **Gacé** pris en charge par NVB
- Prix de vente : **2,75 €/kg**
- **Poids moyen** : poulets : 2,38 kg poids vif
- **100 % de la production** issue de l'élevage commercialisée par NVB
- Commercialisation sous la marque
 - **Côté du Bocage** pour le réseau boucherie
 - **Paysan Bio** pour les superettes spécialisées en bio

-> *Atelier très récent : les résultats économiques ne permettent pas actuellement de répondre à l'objectif de créer un nouvel emploi sur l'exploitation. La vente directe n'est pas réalisable pour le moment mais elle reste une option pour l'avenir.*



La répartition des tâches

Atelier volailles

	Tâches	Heures par semaine
Conduite d'élevage	- Remplissage des auges manuel : 2 personnes - Soins, paillage, surveillance	6 h / bâtiments x 3 2 h 30 pour cette tâche
Pointes de travail	- Nettoyage manuel, aucun engin - Enlèvement des volailles (dimanche en soirée : 3 personnes)	2 jours / bâtiment x 3 1 h 30 x 3
Abattage	- Effectué à Gacé, contrat avec NVB	0
Commercialisation	- Réalisée par NVB	0
Cumul des tâches	Temps estimé par semaine	20 h 30 (hors pointe de travail)



Quelques repères économiques

-> Dans cette fiche la marge poussins aliments a été estimée. Elle correspond à la différence entre le chiffre d'affaires et les charges liées à l'achat des animaux et à l'alimentation.

Résultats issus de l'année 2012

Nombres de volailles vendues à l'année	11 310
Chiffre d'Affaires	74 024 €
Achat de poussins	6612 €
Alimentation achetée	24 407 €
Total charges poussins-aliments	31 019 €
MARGE poussins/aliments (€/an)	43 005 €
MARGE poussins/aliments (€/volaille)	3,8 €

-> Attention :

Cette marge ne représente pas la marge brute, ni directe de l'atelier, les charges variables (frais vétérinaires...) et fixes (eau, gaz, électricité...) sont à déduire.



Le point de vue de l'éleveur

Objectifs à atteindre

- Créer l'emploi prévu lors de la mise en place de l'atelier poulets de chair biologiques
- Atteindre la marge brute estimée à 1 600 € par lot

Inconvénients/difficultés

- Bâtiments mal aménagés (pas assez hauts)
- Investissement financier lourd
- Coût de l'alimentation élevé
- Difficultés d'accès des semi-remorques

Conseil de l'éleveur aux futurs porteurs

- Dans la mesure du possible, aménager des anciens bâtiments au lieu d'investir dans des bâtiments neufs
- Réaliser un bon aménagement des bâtiments (penser au nettoyage)
- Bien étudier l'installation (**accessibilité, viabilité du projet**)
- Prendre conscience du temps nécessaire à cette production (peu de week-end libres)
- Effectuer des **stages de plusieurs semaines** dans des exploitations : S'IMMERGER dans ce domaine

A consulter

Fiche réalisée par les Chambres de Normandie : Volailles de chair en agriculture biologique : **Cahier des charges, Principaux points**, décembre 2012





**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NORMANDIE

VOLAILLES DE CHAIR BIOLOGIQUES

Vente directe en AMAPs
Vente à un groupement via Normandie Viande Bio

Edition Décembre 2013

Objectif

En 2003, l'éleveur a créé un atelier volailles de chair en agriculture biologique suite à l'arrêt de l'atelier porcs bios. L'objectif de cette reconversion était de faciliter la commercialisation, devenue difficile en production porcine. S'en suit, en 2011, la mise en place de l'élevage de pintades dans le but de répondre aux attentes de ses clients.

L'exploitation

Un système diversifié tant par la production que par la commercialisation

L'atelier volailles

- Superficie : 220 m² de bâtiments avicoles
 - > 11 lots/an de 400 poulets
 - > 11 lots/an de 140 pintades
- Densité d'élevage : 10 volailles/m²
- Durée d'élevage : 90-110 jours
- Vente directe : AMAP, boucherie/charcuterie
- Vente à Normandie Viande Bio

Productions annuelles

Espèces	Nombre de têtes produites par an
Poulets	4 400
Pintades	1 540
Poules pondeuses	200

Caractéristiques de l'exploitation

- EARL localisée dans le Pays d'Argentan
- Installation en 1997
- Conversion biologique : 1998
- 2 UTH

Une SAU de 141 ha

- 113,5 ha de prairies permanentes
- 11 ha de prairies temporaires
- 6,5 ha de vergers
- 10 ha de cultures autoconsommées :
 - 8 ha de triticales, 1 ha de pois, 1 ha d'avoine
- > Utilisées sur l'exploitation pour la production bovine
- 60 vaches allaitantes



Les moyens de production

Choix des races

- Poulets cous nus rouges
- Souche à croissance lente (N457)
- Achat de poussins d'un jour
- Poulets/pintades élevés ensemble

4 Bâtiments neufs

Anciens bâtiments réaménagés

- 1 bâtiment de 100 m² (ancienne étable)
- 2 bâtiments mobiles de 60 m² (ancienne cellule à grains)
 - > 1lot/2 dans chaque bâtiment
- 1 poussinière de 16 m² (ancienne laiterie)
 - > Problème de régulation thermique
- Litière : paille issue de l'exploitation
 - > Consommation annuelle : 2 tonnes
- Vide sanitaire : 15 jours
- Réaménagement d'anciens bâtiments par l'éleveur : peu d'investissements

Parcours

- Parcours libre pour le bâtiment de 100 m²
- Parcours des 2 autres bâtiments : clôtures électriques
- Entretien : broyage l'été
- Nombreux ravageurs (buses, ...)
 - > accès des volailles au parcours à partir d'un mois et demi



Alimentation

Composition	Autoproduit ou acheté	Stade croissance
Blé/triticale	Aliments achetés	25 %
Maïs		38 %
Tourteau soja		10 %
Tourteau tournesol		5 %
Pois		5 %
Autres		17 %
Coût en €/t		612

- Livraison toutes les deux semaines de 2,5 t
- Choix de l'éleveur : pas d'aliment croissance
 - > Raisons :
 1. Pas d'espace de stockage
 2. Coût de transport élevé pour des petites quantités
- 44 tonnes nécessaires
- IC poulet : 4 kgs
- IC pintade : 5 kgs
- Ajout ponctuel de vinaigre de cidre dans l'eau
 - > Limitation des coccidies due à l'acidité

Santé

- Vaccination réalisée au couvoir
 - la maladie de Marek
 - la bronchite infectieuse
 - la coccidiose

ZOOM sur... La bronchite infectieuse

- **Râle, jetage nasal, larmolement, toux, respiration haletante**
- **Obturation de la trachée**
 - > **asphyxie chez les poussins**
 - > **difficulté respiratoire chez les volailles**
- **Bruits respiratoires plus perceptibles la nuit**

L'abattage et la commercialisation

Des débouchés de commercialisation variés

Abattage

100 % des volailles abattues à l'abattoir de Gacé

- 50 % des poulets pour le groupement NVB
 - > Transport et abattage pris en charge par l'organisme
- Volailles pour la vente directe : transport aux frais de l'éleveur
 - > 100 volailles/semaines
 - > Retour des produits en glacière
- Conservation des volailles PAC (Prêt À Cuire)/effilée sur l'exploitation
 - > En chambre froide : investissement de 4 000 €

Poids moyen à l'abattage

Espèces	NVB	Vente directe
Poulet PAC	1,8 kg	2,2 kg
Pintade PAC	-	1,5 kg

Coût de l'abattage :

€/volaille pour la vente directe

Espèces	Abattage : €/volailles
Poulet	2,4 €
Pintade	2,45 €
Effilés	1,90 €

UNE AMAP* À GACÉ ?
* Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

Votre panier de produits BIO en direct des producteurs... Ça vous intéresse ?

- Légumes
- Produits laitiers :
Vache > lait, crème, yaourt, fromage.
Chèvre > fromage, faisselle.
- Pain
- Œufs
- Viande :
bœuf, veau, porc, volailles.

15h00 SAMEDI 3 MARS 2012 Réunion d'information à la mairie de Gacé en présence des producteurs

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Commercialisation

2 modes de commercialisation

- En filière longue : via Normandie Viande Bio
- En vente directe :
 - Livraison à un boucher
 - Groupement de 17 agriculteurs proposant des paniers en région parisienne
 - Livraison à 4 AMAPs : Gacé, Argentan, Vimoutiers, Montreuil
 - Commandes via internet, 70 volailles vendues/semaine

Mode de commercialisation	Espèces	Prix de vente €/kg
Vente directe	Pintades	11
	Poulets	9,5
NVB	Poulets	7,75

AMAP

Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne est un partenariat entre un groupe de consommateurs et des agriculteurs, basé sur un système de distribution de paniers composés des produits de la ferme. Elle permet le maintien de l'activité agricole par la garantie du revenu, pour le consommateur des aliments frais, de saisons issus du terroir et des prix équitables pour les deux partenaires.

La répartition des tâches

Atelier volailles

	Tâches	Heures par semaine
Conduite d'élevage	- Alimenter, pailler, surveillance	1 h/jour
Abattage	- Abattage réalisé à Gacé - Temps de transport à la charge de l'éleveur pour la production directe	1 h 30
Vente	- Livraison à 4 AMAPs, à un boucher/charcutier	6 h
Cumul des tâches	Temps estimé par semaine	14 h 30

Ne sont pas comptabilisés le curage et le lavage des bâtiments



Quelques repères économiques

-> Dans cette fiche, la marge poussins aliments a été estimée. Elle correspond à la différence entre le chiffre d'affaires et les charges liées à l'achat des poussins et à l'alimentation.

Résultats issus de l'année 2011-2012

Nombres de volailles (poulets et pintades vendus à l'année)	5 720
Chiffre d'Affaires	91 831 €
Achat de poussins	3 817 €
Alimentation achetée	26 928 €
Total charges poussins-aliments	30 745 €
MARGE poussins/aliments (€/an)	61 086 €
MARGE poussins/aliments (€/volaille)	10,67 €

Autres charge à prendre en compte

Charges variables	Coût/an
Paille	160 €
Frais vétérinaires	100 €
Chauffage et désinfection	

-> Attention :

Cette marge ne représente pas la marge brute, ni directe de l'atelier, les charges variables (frais vétérinaires...) et fixes (eau, gaz, électricité...) sont à déduire.

Le point de vue de l'éleveur

Avantages

- Coûts de transport maîtrisés :
 - > Abattoir à proximité (10 km)
 - > Départ de 100 volailles/semaine
 - > Faible quantité, pas d'investissement dans un véhicule spécialisé
- Commercialisation aisée et rentable :
 - > Poulet vendu entier
 - > Peu d'invendus
 - > Augmentation de la consommation de volailles
- Rentrée d'argent tous les mois :
 - > Cycle de production court
 - > Commercialisation en filière organisée : revenu assuré
 - > Commercialisation en filière courte pour dégager des bénéfices plus élevés

Inconvénients/ difficultés

- Localisation
 - > Exploitation dans une région bocagère : humidité importante
 - > Mortalité plus élevée en hiver
- Vieux bâtiments
 - > difficulté de chauffage
 - > systèmes d'alimentation et d'abreuvoir manuels : perte de temps
- Santé de l'éleveur
 - > Attention : exposition aux poussières lors des enlèvements de volailles

Conseil de l'éleveur aux futurs porteurs

- Avoir de bonnes connaissances techniques sur la volaille
 - > Effectuer une formation avant de débiter
- Bien choisir et définir à son mode de commercialisation : filière longue, courte ?
 - > La quantité produite en dépend



A consulter

Fiche réalisée par la CA 50 :

La commercialisation des produits fermiers,

Décembre 2012

VOLAILLES DE CHAIR EN VENTE DIRECTE

Production de foie gras et de poulets de chair

Edition Décembre 2013

Objectif

La diversification de l'élevage a été développée dans le but de répondre aux attentes des clients. Ces derniers souhaitent avoir une gamme plus large de produits sur leur point de vente. La création de l'atelier poulets de chairs traditionnels, ainsi que les autres productions (haricots verts, fraises et volailles festives) permettent ainsi de fidéliser le client et d'élargir la clientèle.

L'exploitation

Un système diversifié et autonome

L'atelier volailles

- Superficie : 435 m² de bâtiments avicoles
- 8 à 9 lots/an (600 à 1000 volailles)
- Densité d'élevage : 12 volailles / m²
- Durée d'élevage : 120 à 160 jours
- Auto-consommation d'aliments
- Vente directe : point de vente à la ferme, dans un magasin collectif et sur les marchés
- Atelier d'abattage agréé

Productions annuelles

Espèces	Nombre de têtes produites par an
Canard à gaver	10 000 à 11 000
Poulet de chair	5000 à 6000
Oie	200
Chapon	200
Dinde	100
Poules pondeuses	Atelier complémentaire

Caractéristiques de l'exploitation

- EARL
- Installation en 1982
- Création de l'atelier poulet : 2006
- 9 employés permanents dont 2 apprentis (En période de pointe : 10 à 15 employés)
- Exploitation située dans le Pays du Cotentin

Une SAU de 24 ha

- 7,5 ha de maïs
- 7,5 ha de blé
- 6 ha de parcours
- 1,5 ha de fraisiers
- 1,6 ha de plants d'haricots



Les moyens de production

Atelier poulet de chair traditionnel

Choix des races

Plusieurs races pour mieux répondre aux attentes des clients

- Poulets cous nus
- Poulets rouges à pattes jaunes
- Poulets rouges à pattes blanches

Poussins d'un jour

- > Coût de transport plus faible
- > Pas de soucis de transition alimentaire

4 Bâtiments fixes

- 3 tunnels fixes de 105 m²
- 1 bâtiment démarrage de 120 m², dont 40 m² chauffés
- Utilisation à l'année de 5 tonnes de paille autoproduite, à 40€/t

Investissement tout compris des bâtiments fixes

Tunnel	Poussinière
Prix unitaire : 6 500 € Bâche garantie 10 ans	Prix : 5 000 € -> Auto-construction (main d'œuvre salariale) -> Matériaux de récupération

Parcours

- Végétation déjà présente sur le site
- Coût des clôtures : 2 500 €
- Passage du gyrobroyeur 2 à 3 fois dans l'année

Tunnel fixe



Alimentation

Composition	Autoproduit ou acheté	Stade démarrage	Stade croissance
Blé	Aliment acheté + autoproduction de blé	38,5 %	40 %
Maïs		38,5 %	40 %
Tourteau de soja		21 %	18 %
Minéraux		2 %	2 %
Tonnes/lot		3	10
Coût €/tonne		360	330

- 100 tonnes consommées à l'année
 - > 60 tonnes de blé produites
 - > réincorporation d'août à mars pour tout l'élevage, dont 1/3 pour l'atelier poulets
- Travail à façon avec une entreprise d'aliments
 - > proximité avec l'entreprise (pas de FAF)

Santé

- Vaccinations réalisées au couvoir
 - la maladie de Marek
 - la bronchite infectieuse
 - la coccidiose
 - la bursite infectieuse
- Vermifuge systématique : 1^{re} injection à 6 semaines, puis un mois après
- Soucis de ravageurs en 2012 : renards
- Taux de mortalité : 5 %
- Causes : étouffement & pic de mortalité au début

ZOOM sur... La coccidiose intestinale

- Due à des protozoaires
- Sujets : de 6 à 10 semaines
- Symptômes de la coccidiose intestinale :
 - amaigrissement progressif ou rapide
 - diarrhée
 - litière très humide voire mouillée
 - présence anormale d'aliments non digérés dans les excréments
- Mauvaise hygiène, surpeuplement, conditions humides et chaudes favorisent le développement

L'abattage et la commercialisation

Une proximité avec la clientèle

Abattage

Présence d'un local abattoir/découpe/transformation

- Investissement en 2012 de l'ordre de 760 000 €, dont 120 000 € de subventions par la Région et l'Union Européenne
- Atelier de transformation principalement pour le foie gras
- Abattage : Travail à façon avec quelques voisins (volailles, viande porcine et bovine)

Quelques informations pour ce poste

- Poids moyen à l'abattage : 2,2 à 2,4 kg
- Coût de la tuerie : 2 € / volaille
- Abattage moyen : 100 poulets à l'heure (+ nettoyage)
 - > Moyenne de l'élevage : 70 à 80 poulets/semaine
 - > En période estivale : 150 poulets/semaine

Comment valoriser les abats ?



Abats mélangés à la chaux, utilisés comme amendements après décomposition

-> pas de frais d'équarrissage



Commercialisation

Un mode de commercialisation diversifié

- Type de produits : 10 % en découpe (aile & blanc), 90 % PAC
- Transformation des produits invendus : rilette/coq au vin
- Prix moyen : 8,7 € / kg

Points de ventes

- 13 marchés en saison estivale
- Point de vente sur la ferme
- Point de vente collectif à la ferme coutançaise

Espèces	CA
Poulets & festifs	15 %
Foie gras	70 %
Haricots verts & fraises	15 %

Marques de commercialisation

- Sous le nom de l'exploitation
- Manche terroir
- Gourmandie

NB : Gourmandie : crée en 2003, garantit pour 314 produits :

- > L'origine Normande
- > La qualité (hygiène, traçabilité...)
- > La saveur (produit approuvé par un panel de consommateurs)



La répartition des tâches

Atelier volailles

	Tâches	Heures par semaine
Conduite d'élevage	- Alimentation - Surveillance - Nettoyage - Enlèvement	12 h
Abattage	- Abattage toutes les semaines : 7 personnes sur la chaîne	2 h
Vente	- Point de vente à la ferme - Point de vente à une ferme collective - Période estivale : 13 marchés	28 h
Cumul des tâches	Temps estimé par semaine	42 h

Ne sont pas comptabilisés les temps de travail consacrés à la transformation des produits



Quelques repères économiques

-> Dans cette fiche, la marge poussins aliments a été estimée. Elle correspond à la différence entre le chiffre d'affaires et les charges liées à l'achat des animaux et à l'alimentation.

Résultats issus de l'année 2012

Nombres de volailles (poulets vendus à l'année)	5 225
Chiffre d'Affaires	104 552 €
Achat de poussins	3 025 €
Alimentation achetée + auto-produite	35 040 €
Total charges poussins-aliments	38 065 €
MARGE poussins/aliments (€/an)	66 487 €
MARGE poussins/aliments (€/volaille)	12,72 €

Autres charge à prendre en compte

Autres charges	€/poulet
Frais vétérinaires	0,15
Chauffage	0,20
Electricité	0,05



-> Attention :

Les productions festives n'ont pas été prises en compte dans ce calcul. Cette marge ne représente pas la marge brute, ni directe de l'atelier, les charges variables (frais vétérinaires...) et fixes (eau, électricité, gaz...) sont à déduire.

Le point de vue de l'éleveur

Avantages

- Production facile à réaliser
- Peu d'investissement bâtiments d'élevage
- Proximité de l'entreprise d'aliments
 - > Utilisation de la production céréalière
- Vente directe
 - > Bonne valorisation du produit

Inconvénients/difficultés

- Être vigilant au niveau sanitaire
- Pénibilité : éviscération & ficelage
- Investissement important pour l'abattoir

Conseil de l'éleveur aux futurs porteurs

- Bien évaluer le marché
 - > Organiser et adapter la production en fonction des ventes
- Avoir des bâtiments de qualité
 - > Limiter les pertes
- Préférable d'acheter des poussins d'un jour que démarrés
 - > Meilleure adaptation au microbisme de l'élevage
- Effectuer des stages et des formations



A consulter

Volaille de ferme, un abattage aux normes obligatoires, année 2012