

LES VOLAILLES, ŒUFS ET LAPINS

en Normandie

09

Près de 10 millions de volailles étaient élevées dans les élevages de Normandie fin 2022. Les poulets sont l'espèce la plus courante (54 % du total), suivis par les poules pondeuses (33 %) et les dindes (8 %).

La Normandie compte 4 % des 270 millions de volailles élevées en France. Nous sommes voisins des 2 régions principales de production que sont la Bretagne (32 %) et les Pays de la Loire (25 %).

En Normandie, avec 124 millions d'euros de chiffre d'affaires entre 2017 et 2021, les productions avicoles (volailles de chair, œufs, lapins, foie gras) représentent 3 % des ventes de produit agricole. Elles arrivent en 4^e position des filières animales, derrière le lait, les bovins et les porcins.

Poulets de chair :

- > 100 millions de têtes
- 10 à 100 millions
- < 10 millions



POULET EN PLAT PRINCIPAL

Les élevages normands de volailles de chair ont produit 99 000 tonnes de viande en 2022. Le poulet tient le haut du pavé avec 84 % de la viande de volailles produites, suivent les dindes avec 14 % et les pintades 1 %. Canards, cailles et oies sont élevées en nombre très limité.



LA PRODUCTION NORMANDE SUR LE REcul

Entre 2010 et 2020, la production normande de volailles de chair a progressé, avant de connaître une nette baisse de 2020 à 2022. Comme l'ensemble des élevages français, elle a été confrontée à l'épidémie de grippe aviaire. Le recul de production touche en particulier l'élevage de dindes, qui fait l'objet d'une désaffection prononcée des consommateurs.

Un mouvement de renouvellement des générations d'éleveurs avicoles est en cours en Normandie, avec des cessations d'activité d'une génération d'éleveurs âgés et des installations avec des bâtiments neufs. Malgré des demandes sur le marché et la viabilité du modèle économique, l'aboutissement de certains projets est mis à mal du fait de la conjoncture

économique (augmentation des coûts de construction) et du manque de soutien envers certains systèmes de production (l'accès aux aides est difficile pour des bâtiments sans accès à un parcours).

UN NOYAU D'ÉLEVAGES SPÉCIALISÉS

Au recensement de 2020, 1 692 exploitations normandes élevaient des volailles. Pour beaucoup d'entre-elles, il s'agit seulement d'une basse-cour familiale. La production repose sur un noyau de 300 élevages de grande taille.

	Élevages de volailles					
	Normandie	Manche	Calvados	Orne	Seine Maritime	Eure
Nombre d'élevages (y compris basse-cours)	1 692	555	294	306	320	217
Effectif poulets millions de têtes	10,7	4,5	1,1	2,6	0,9	1,6

Agreste - Recensement Agricole 2020

UNE FILIÈRE ORGANISÉE

L'élevage avicole, a aujourd'hui pris deux orientations. L'une de type fermier qui valorise ses produits en circuits courts (vente directe). 420 élevages de volailles vendaient en circuit court en 2020, tout ou partie de leurs productions.

L'autre s'articule autour d'une filière longue organisée, dans laquelle on observe une forte diversité des systèmes de production répondant à différents marchés (standard, certifié, plein-air, Label Rouge, Bio, fermier...). La filière volailles en Normandie est organisée par divers opérateurs : fabricants d'aliment, accoueurs, organisations de producteurs, abatteurs et Organisme de Défense et de Gestion de l'IGP Volaille de Normandie. Toute la filière est regroupée dans une interprofession : AVI-Normandie.



DES ABATTOIRS DE DIFFÉRENTES TAILLES

L'abattoir le plus important de la région est celui de SNV, groupe LDC, implantée dans l'Orne, à la Chapelle d'andaine. Son rayon d'approvisionnement dépasse largement la Normandie. L'abattoir Socadis (groupe LDC) au nord de Caen est spécialisé dans les volailles sous label rouge. Trois autres abattoirs indépendants couvrent le territoire dans la Manche (Nouet & fils), le Calvados (SENECAL), l'Eure (Volailles Adrien Labrousche) ou la Seine-Maritime (Socauvol).

La production normande alimente donc les unités de transformation des régions limitrophes de la Normandie (notamment les établissements Secoué, en Mayenne). C'est aussi un handicap pour la production de volailles sous signe de qualité : les animaux doivent être abattus dans un rayon relativement proche de leur zone de production.

Par contre, on note une multitude de sites agréés d'abattage à la ferme. Ces abattoirs permettent aux agriculteurs de vendre en direct leurs volailles, sur des marchés ou à la ferme.

Entre les grandes unités et les ateliers de transformation à la ferme, on dénombre dans la région, quelques abattoirs de taille intermédiaire (2 000 à 5 000 volailles par semaine). Les débouchés de ces producteurs ou de ces volaillers sont principalement axés vers les supermarchés locaux, avec un référencement en direct. La Normandie se distingue de la filière nationale, et notamment bretonne, par son absence de débouchés sur pays tiers (grand export), les opérateurs régionaux privilégiant le marché intérieur ou européen.

DES RACES PATRIMONIALES PRÉSERVÉES

La Normandie compte quelques races locales de poules parmi lesquelles la Caumont (race normande la plus rare) et la Crève-cœur, toutes deux originaires du Calvados, la Cotentine (Manche), la Merlerault (Orne), la Pavilly (Pays de Caux) et la Gournay (Pays de Bray). Cette dernière race est celle qui dispose des effectifs les plus importants. Elle fait l'objet d'une valorisation commerciale au niveau local,

par l'intermédiaire de la vente directe des producteurs et par les bouchers locaux. L'oie normande, descendante de l'oie commune, est présente sur tout le territoire normand. Rustique, élevée en plein air, elle peut se nourrir de pommes tombées au sol. Parmi les autres races normandes de palmipèdes, on peut citer le canard de Duclair et le canard de Rouen, tous deux originaires de Seine-Maritime.

La Région Normandie a mis en place un programme de sauvegarde des 22 races patrimoniales normandes dont font partie les volailles normandes. Son but est de conserver le patrimoine génétique des races, d'accompagner les éleveurs au niveau technique et économique, de dynamiser ces micro-filières de valorisation et de sensibiliser le grand public à la connaissance de ces races qui font la richesse du patrimoine vivant normand.

DES MILLIONS D'ŒUFS...

Avec 2,4 millions de poules pondeuses en 2022, la Normandie est la 7^e région française de production d'œufs. Elle produit 659 millions d'œufs, qui représentent 4 % de la production nationale, derrière les régions Bretagne (36 %) et les Pays de la Loire (17 %). La production est principalement effectuée par quelques dizaines d'élevages de grande taille à côté de plusieurs centaines de basse-cours. Comme en volailles de chair, la moitié de la production environ est effectuée dans la Manche.

La production d'œufs de consommation se diversifie et se segmente avec le développement des modes de production alternatifs (plein air, Label Rouge, bio, fermier, poule au sol...). L'œuf reste une protéine animale peu chère.

... ET DES LAPINS

La Normandie est la 5^e région productrice de lapins, loin derrière les Pays de la Loire leader national. Les élevages comptent 21 000 lapines-mères en 2022. Leur effectif diminue ces dernières années, comme dans toute la France. 200 élevages ont été recensés en 2020. Comme en poules pondeuses, la majorité de la production est principalement effectuée par quelques élevages dont les reproducteurs sont en cage, à côté de plusieurs dizaines de production de basse-cours. Notre production recule, suivant en cela les tendances de la consommation. Le lapin reste une viande qui se consomme

très occasionnellement et par un faible nombre de foyers acheteurs. Des initiatives ont été mises en place pour tenter d'enrayer le repli structurel de la demande : meilleure mise en avant dans les rayons, segmentation du marché de la viande de lapin avec une place de plus en plus importante aux produits découpés et élaborés...

La région compte quelques races locales de lapins aux effectifs réduits : le lapin blanc de Hotot (Calvados), le lapin normand font partie des races patrimoniales aidées par la Région.

QUELQUES PRODUCTEURS DE FOIE GRAS

En Normandie, cette filière regroupe une dizaine d'ateliers regroupés dans l'association «Fermiers des becs». La production de foie gras de canard est évaluée à 23 tonnes en 2022. Ils sont écoulés essentiellement en vente directe et sur les marchés. La restauration est également un de leurs débouchés.

Les faits marquants de 2023

Encore la grippe aviaire

La France connaît depuis 2020 une épidémie de grippe aviaire, qui a nécessité des abattages massifs de volailles. Après avoir frappé le Sud-Ouest ces dernières années touchant particulièrement les canards, les dindes et les poules pondeuses, le virus de l'influenza aviaire a atteint l'Ouest de la France, première région d'élevage.

La production européenne a reculé de 4 % en 2022, perturbée dans plusieurs pays européens par des abattages massifs et l'allongement des vides sanitaires. C'est particulièrement le cas en France, où la chute de production a atteint 8 % en 2022. La production retrouve progressivement son niveau à partir de la mi-année 2023. Le démarrage de la vaccination contre la grippe aviaire en septembre 2023 laisse espérer une fin d'épidémie proche.

Le prix des volailles a explosé en 2022 : + 29 % en 1 an, suivant en cela la forte hausse des coûts de production (aliment, gaz...). En 2023, le prix baisse progressivement depuis ce haut niveau. La consommation de volailles en France, qui s'était bien maintenue en 2022, est sur le recul au début 2023, du fait de l'inflation générale des prix.

Chiffres clés

- 1 700 élevages.
- 4 % de la production nationale de volailles de chair.
- 124 millions d'euros de produit.
- 3 % des ventes de produit agricole.
- 9,8 millions de volailles dans les élevages.
- Le Poulet = 84% des volailles de chair produites.

Démarches qualité

Label Rouge :

- Volailles de Normandie (+ IGP)
- Œufs de poules élevées en plein air

Certification de conformité :

- Volailles de chair (poulet de chair, dinde)
- Lapin «le Père Guillaume»

Marques collectives :

- Fermiers des Becs (foie gras normand)
- Oie normande
- Canard de Duclair
- Canard de Rouen
- Volaille de race Gournay



La filière volailles de chair bio en Normandie, c'est 41 exploitations engagées

en bio pour une production de volailles de chair certifiées bio de 127 514 têtes (moins de 1 % du cheptel national). La quasi-totalité des éleveurs de volailles de chair de Normandie pratique la vente directe ou en circuits courts.

La filière des poules pondeuses bio en Normandie, c'est 151 exploitations engagées en bio pour une production de poules pondeuses certifiées bio de près de 382 261 têtes (4 % du cheptel national). Les débouchés sont la vente directe et les circuits courts ou les centres de conditionnement pour les filières longues.