



**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 m<sup>2</sup> de bâtiments mobiles
- Rotation :
  - > 6,4 lots / an de 1400 poulets
  - > 3,2 lots / an de 850 poulets
- Densité d'élevage : 16 volailles/m<sup>2</sup>
- 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 m<sup>2</sup>
- 1 bâtiment de 60 m<sup>2</sup>
- 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 <sup>2</sup>	Bâtiment 60 m <sup>2</sup>
Coque	11 000 €	8 000 €
Equipements intérieur	4 000 €	3 000 €
Total	15 000 €	11 000 €

-> En auto-construction

## Parcours

- Parcours de 4 000 m<sup>2</sup> pour les 2 bâtiments de 100 m<sup>2</sup>
- Parcours de 2 500 m<sup>2</sup> pour le bâtiment de 60 m<sup>2</sup>
- 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/triticale	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 %
<b>Coût en €/t</b>		<b>673</b>	<b>607</b>

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





# 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

