

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 : créée 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