

Le contexte international, belge et wallon

... Mais passons d'abord en revue les différents modes de production rencontrés en Wallonie

- La production de type **standard** qui représente 85% du nombre de places de poulets et constitue un mode de production intensif (environ 39 jours d'élevage, 20 poulets par m²),
- La production de type alternatif qui représente aujourd'hui 15% du nombre de places de poulets ou une dizaine de pourcents de la production régionale annuelle. Au sein des productions alternatives, nous retrouvons les modèles de production dit de **qualité différenciée**, dont les bases légales sont inscrites dans l'Arrêté « ISA » fixant les aides à l'investissement dans le secteur agricole. Un Arrêté Ministériel fixant les critères minimaux de qualité différenciée pour les cahiers des charges reconnus par le Ministre est par ailleurs en cours d'officialisation. Cette reconnaissance permet à un agriculteur de bénéficier des aides à l'investissement de manière plus avantageuse (jusqu'à 40% des montants investis). La FACW espère que dans l'avenir, le développement de ces productions sera soutenu grâce à la mise en œuvre de moyens financiers significatifs pour réaliser la promotion de ces produits via une marque collective régionale.



La qualité différenciée : Quel développement ? A quoi correspond-elle ?

- Développement et renforcement depuis 2001 des filières de poulets de chair en Wallonie : Production réunie de ces filières s'élevant à plus de 35 000 poulets par semaine, soit près de 7% de la production wallonne de poulets de chair;
- Différenciation de la production standard par les modes d'élevage et de commercialisation (*taille limitée des bâtiments, densité moins élevée et abattage plus tardif contribuant à une viande plus ferme, marché de niche, prix plus élevés*) ;
- Image wallonne plus ou moins forte selon le nombre de maillons de la filière présents en Wallonie et la coordination des activités (en Flandre ou en Wallonie) ;
- Spécificité propre à chacune des filières, large diversité dans la gamme de produits proposés aux consommateurs (*qualité gustative, accès au parcours, reconnaissance légale du mode de production (free range, « bio », ...), organisation et modes de commercialisation*) ;
- Production contrôlée pour la majorité de ces filières par un organisme indépendant, assurant entre autres la traçabilité des produits.

De manière pratique, la qualité différenciée peut être résumée à trois modes d'élevage :

1. L'élevage biologique : alimentation biologique - accès à un parcours extérieur - faible densité dans le bâtiment - abattage proche de la maturité sexuelle - taille limitée de l'élevage. L'élevage de poulet biologique respecte les règles européennes instaurées pour les productions biologiques.
2. L'élevage de poulet fermier (*) : alimentation fixant l'incorporation d'une quantité minimale de céréales + liste positive des aliments et délai d'attente des médicaments - accès à un parcours extérieur - faible densité dans le bâtiment - abattage proche de la maturité sexuelle contribuant à une viande plus ferme et plus goûteuse - taille limitée de l'élevage. Par le passé, une base légale identifiait le label de qualité wallon : Arrêté du Gouvernement wallon du 29/09/94 (modifié par le décret du 19/12/2002). L'appellation label de qualité wallon ne pouvant plus être utilisée, une demande d'enregistrement du cahier des charges en qualité d'IGP (Indication Géographique Protégée) avait été initiée il y a quelques années par la coopérative COPROBEL qui élevait ces poulets de type label.
3. L'élevage de poulets de marque : absence ou présence de parcours extérieur - densité faible à moyenne dans le bâtiment - âge d'abattage intermédiaire entre le poulet standard et le poulet bio/label ou abattage tardif - taille limitée des élevages.

(*) La dénomination « **poulet fermier** » est régie par un règlement européen dans le cas où un étiquetage du mode d'élevage est souhaité par les producteurs (Règlement (CE) n° 543/2008, voir le lien suivant : <http://www.facw.be/legislations/16-juin-2008-r-glem.-n-543-2008.pdf>). Ce règlement fixe des conditions strictes en matière d'élevage (âge d'abattage de minimum 81 jours, présence d'un parcours extérieur, faible densité dans le bâtiment d'élevage, taille limitée de la production, ...). Ce même règlement établit également des règles pour les autres modes de production : **Élevé à l'intérieur-système extensif** ; **Sortant à l'extérieur** (« **free range** ») ; **Fermier élevé en liberté**. Ces dernières dénominations sont également éligibles à la qualité différenciée.

LES DIFFERENTES FILIERES REGIONALES

	Poulet de QUALITE DIFFERENCIEE					Poulet INTERMEDIAIRE	Poulet STANDARD
	BELKI	HENDRIX	COPROBEL	Coq de Pêche s.a. CoqArd	COPROSAIN	VAL DIEU	Poulet standard
Origine	« bio »	« bio » Poulet de qualité différenciée	« bio » « Le Coq des Prés »	Poulet de qualité différenciée « free range » « Le Coq de Pêche »	Poulet de marque	Poulet de marque	
Cahier des charges :	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Souche	Croissance lente	Croissance lente	Croissance lente	Croissance lente	Croissance lente	Croissance intermédiaire	Croissance rapide
Poids abattage	2-2,2 Kg	2,35 Kg	2,35 Kg	> 2,25 Kg	1,8-2 Kg	2,45 Kg	1,9 – 2,4 Kg
Age abattage	81 jours 70 jours minimum **	81 jours 70 jours minimum **	81 jours 70 jours minimum **	70 jours minimum	75 jours minimum	56 jours minimum	42 jours maximum
Densité : - bâtiment : - parcours :	10 poulets/m ² 4 m ² /poulet	10 poulets/m ² 4 m ² /poulet	10 poulets/m ² 4 m ² /poulet	13 poulets/m ² 2 m ² /poulet	10 poulets/m ² 2 m ² /poulet	15 poulets/m ² -	20 poulets/m ² -
Nombre maximum/bâtiment	4 800	4 800	4800	7 200	1 000	6 000	-
Nombre maximum/exploitation	16 000	16 000	16 000	14 400	5 000	-	-

**** Un âge d'abattage de minimum 81 jours constitue un des critères de l'appellation « poulet fermier élevé en plein air ».**

En 2008, une dérogation a été délivrée par la Direction Générale de l'Agriculture pour accepter l'utilisation d'une souche commerciale de poulet pouvant être abattue à minimum 70 jours. Cette décision a été prise au vu de la distorsion de concurrence avec d'autres pays de l'UE, autorisant des âges d'abattage en dessous de 81 jours. Cette dérogation ne peut toutefois pas être conditionnée au problème de l'augmentation du coût des matières premières bio observée en 2008. Dans ce sens, l'administration a lié cette dérogation à la nécessité, par les promoteurs de ces filières de production et de commercialisation, de développer les cultures de matières premières bio au niveau régional.

Le contexte

International

Niveau mondial (2008) (Source : OFIVAL et ITAVI)

En 2008, la production mondiale de volailles a atteint un peu plus de 93 millions de tonnes équivalents carcasses (tec). Elle est dominée pour 86% par la production de poulet. Les plus grands producteurs sont constitués par ordre décroissant par : les Etats-Unis, la Chine, l'Union Européenne et le Brésil. Ce dernier pays est le plus grand exportateur de produits de volailles.

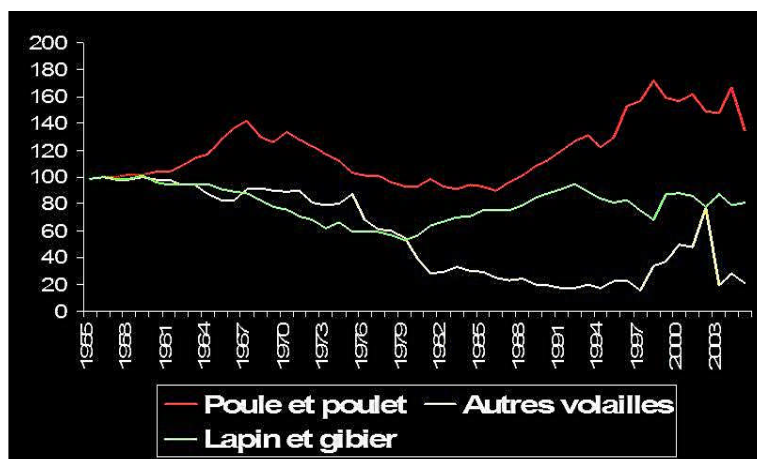
En matière de consommation, la viande de volailles est de plus en plus consommée dans le monde. La consommation de volailles est estimée à 14 kg/habitant/an selon la FAO, en croissance moyenne de 3 à 4% par an sur les dix dernières années.

Europe des 27 (2009) (Source : OFIVAL)

- 11,56 millions de tec, dont 77% observées au niveau de la viande de poulets ;
- Taux d'auto-apvisionnement : 99 %
- Les plus gros producteurs : France (16%) – Royaume-Uni (12%) – Allemagne (12%) – Espagne (11%) – Pologne (11%) – Italie (10%) ;
- Consommation : ± 23 kg équivalents carcasses/habitant/an.

- Taux d'auto-apvisionnement = 135% (2005). Sur une période analysée couvrant 15 années, un pic a été atteint en 2001 (plus de 160%) ;
- Avec les Pays-Bas, la Belgique est très active sur le plan des échanges communautaires. Les deux pays assurent à eux-seuls 20% des importations et 40% des exportations communautaires ;
- Consommation belge et luxembourgeoise de viande de volaille évaluée à 17 Kg/personne/an (9^{ème} position au niveau de l'Europe des 15) ;
- 20 659 189 poulets. Flandre : 16 979 996 (dont 233 804 poulets biologiques).

Evolution du taux d'auto-apvisionnement (Belgique)



Contexte wallon

En Wallonie, diversité et savoir-faire caractérisent les produits et les producteurs, dont les poulets standards qui constituent 90% de la production. Cette production standard respecte un cahier des charges (via une contrôle intégral de la chaîne de production ; voir par exemple les systèmes Belplume et IKB) prenant en compte toutes les normes sanitaires légales, contrôlé par un organisme indépendant.

Caractéristiques du mode d'élevage des poulets standards :

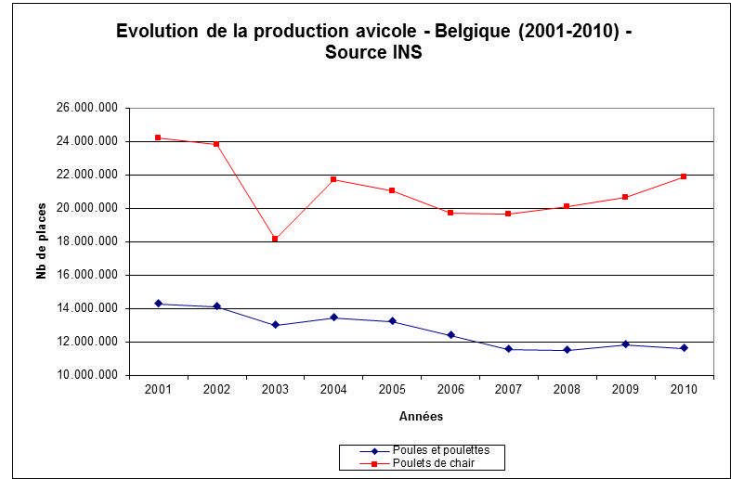
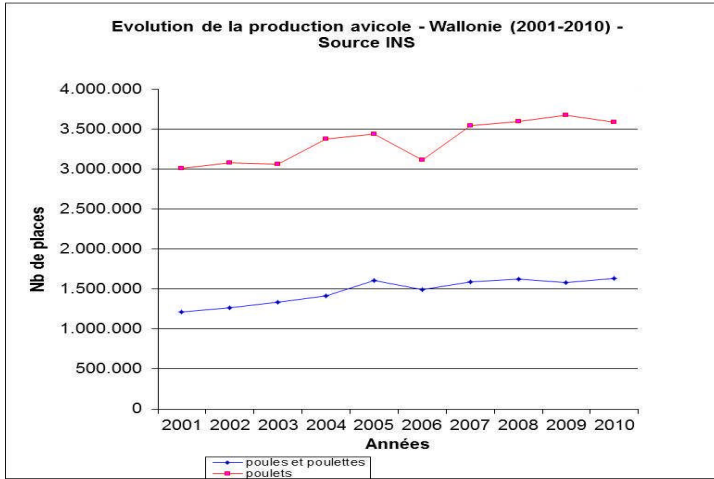
- Age d'abattage = + 39 jours ;
- Densité = +20 poulets/m² ;
- + 7,5 - 8 lots produits par an ;
- I.C. = + 1,7 ;
- Poids vif = + 1,89 Kg ;
- Poids prêt à cuire = + 1,2 Kg ;
- Prix de vente approximatif = + 2,45 €/Kg.

Un point important concerne l'alimentation des volailles. Celle-ci est à base de céréales et participe de ce fait activement à la valorisation de la production agricole wallonne. Dans notre région, en 2010, plus de 25 000 tonnes de froment ont été consommées par les poulets de chair (estimation réalisée par la FACW). A titre de comparaison, la production de froment en Wallonie s'est élevée à 1 213 587 tonnes en 2009.

Cheptel wallon (2010)

Plus de 25 millions de poulets produits annuellement (**3.588.891** places recensées - chiffres INS), soit 16,5% du nombre des places nationales. Les poulets standards représentent 90% de la production régionale de poulets.

Depuis 10 ans, la production de qualité différenciée a connu en Wallonie un développement significatif par l'essor des productions alternatives (à opposer aux productions standards ou industrielles ou encore hors sol), plus précisément au travers du poulet biologique, grâce au développement de deux filières majeures. Celui-ci constitue à présent **70% de la production régionale de poulets alternatifs** qui s'est élevée en 2010, en capacité, à plus de 2 300 000 poulets, soit environ 10 % de la production régionale. Ce chiffre a **doublé en 5 ans**.



Nombre d'exploitations professionnelles (2010) (Source : FACW, BIOFORUM, DGARNE)

- plus de 120 exploitations de type standard, chacune possédant au moins un bâtiment de 1 000 m² à côté d'autres productions agricoles. Pour ces exploitations, intégration complète à des firmes flamandes ou hollandaises;
- 14 exploitations de type standard « repro chair » de 10 000 à 15 000 parentaux agréées au 07/10/2010 en tant qu'établissements avicoles spécialisés (production d'œufs à couver) ;
- plus de 85 exploitations de production alternative (qualité différenciée, marques privées) regroupées au sein de 6 filières et acteurs individuels, dont 1 100 624 poulets certifiés bio (une cinquantaine de producteurs).

Valeur de la production finale wallonne (2009) (Source : SPW ; rapport 2010 sur l'évolution de l'économie agricole et horticole de la Région Wallonne).

51,2 millions € (+ 38% par rapport à 2006), soit 5,6 % de la valeur finale des produits de l'élevage wallon et 3,5% de la valeur finale de la production agricole wallonne. Triplement de la valeur de la production wallonne depuis 1990. Par rapport à la valeur finale nationale « volailles », l'aviculture wallonne représente 16%.