

L'élevage de monogastriques en France et en région

En France, fin 2016, parmi les 32 264 fermes bio 2160 ont une activité d'élevage de poulets de chair et/ou poules pondeuses et 428 élèvent des truies. La part de bio dans les cheptels nationaux varie en fonction du type d'élevage :

- Poules pondeuses bio : 8,76 % du cheptel national
- Poulets de chair bio : 1,15 %
- Truies bio : 0,94 %

Les principales régions productrices en bio en poules pondeuses sont : la Bretagne, les Pays de la Loire et Auvergne-Rhône-Alpes; en poulets de chair : Les Pays de la Loire, La Nouvelle Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes et en truies : La nouvelle Aquitaine, Les Pays de la Loire et la Bretagne.

En PACA, moins de 5 % des fermes bio élèvent des monogastriques. En 2016, la région passe 6^{ème} en nombre d'élevages de poules pondeuses et 10^{ème} en nombre de têtes. Elle se situe à la 9^{ème} place en nombre d'élevage de poulet de chair et 11^{ème} en nombre de têtes. 8^{ème} en nombre d'élevage de truies et 10^{ème} en nombre de têtes.



France (bio et conversion)

794 ateliers poulets de chair

1 666 ateliers poules pondeuses

428 ateliers truies reproductrices

- 9 728 125 poulets de chair (2016/2015 : + 12 %)
- 4 372 013 poules pondeuses (2016/2015 : + 12 %)
- 9 605 truies (2016/2015 : + 23 %)

Repères PACA (Fin 2016)

28 ateliers poulets de chair

118 ateliers poules pondeuses

18 ateliers truies reproductrices

- 43 461 poulets de chair (2016/2015 : + 19,5%)
- 54 830 poules pondeuses (2016/2015 : + 1,62 %)
- 197 truies (2016/2015 : + 6 %)

La filière des monogastriques biologiques en Provence-Alpes-Côte d'Azur - Fin 2016

Hautes-Alpes

12 ateliers en poules pondeuses (5 717 têtes), 4 en poulets de chair (4 150 têtes) et 3 en truies (120 têtes).

Alpes de Haute-Provence

13 ateliers en poules pondeuses (2 710 têtes), 4 en poulets de chair (6 850 têtes) et 9 en truies (44 têtes).

Vaucluse

22 ateliers en poules pondeuses (26 516 têtes), 6 en poulets de chair (12 031 têtes) et 1 en truies.

Bouches-du-Rhône

31 ateliers en poules pondeuses (11 708 têtes), 3 en poulets de chair (3 460 têtes) et 2 en truies.

Alpes Maritimes

13 ateliers en poules pondeuses (1 707 têtes), 2 en poulets de chair et 2 en truies.

Var

27 ateliers en poules pondeuses (6 472 têtes), 9 en poulets de chair (14 510 têtes) et 1 en truies.

Analyse prospective : les monogastriques biologiques en PACA

FORCES

- ❖ L'œuf, un produit d'appel sur les étals de marché
- ❖ Des circuits de vente directe en viande et œuf bio bien développés (à la ferme, paniers, en points de vente collectifs et sur les marchés).
- ❖ Dynamique croissante d'éleveurs de volailles qui se dotent de leur propre tuerie et certains éleveurs de porcs ont leur propre atelier de découpe et de transformation.
- ❖ Quelques éleveurs bio sont équipés d'un centre de conditionnement d'œufs qui permet de vendre sur des circuits hors vente directe.



FAIBLESSES

- ❖ La dépendance de la majorité des éleveurs à un fabricant d'aliment bio (coût élevé et croissant). Nécessité d'inventer.
- ❖ Très peu d'éleveurs fabriquent une partie de l'alimentation à la ferme (difficulté d'acquiescer du foncier, technicité et équipements nécessaires, matières premières non disponibles...).
- ❖ Le manque crucial de fournisseurs de porcelets bio (naisseurs).
- ❖ L'absence d'outils d'abattage et de transformation des porcs bio dans le Var et les Bouches-du-Rhône.
- ❖ Nécessité de développer des ateliers complémentaires dans les fermes avec leur propre tuerie
- ❖ Les investissements peuvent être lourds pour les agriculteurs (type atelier de découpe de transformation).
- ❖ Besoin de stockage en cas de production d'aliments



OPPORTUNITES/ENJEUX

- ❖ La demande importante en produits bio locaux (viande, charcuterie et œuf), notamment en vente directe.
- ❖ Un potentiel de regroupement de certains éleveurs de poules pondeuses bio pour la création d'un centre agréé de conditionnement des œufs bio.
- ❖ Un potentiel de regroupement de certains éleveurs de porcs, bovins, ovins pour la création d'un atelier de découpe et de transformation des viandes bio. (se rapprocher de bouchers éventuellement)
- ❖ Dans le Var, regroupement d'éleveurs et céréaliers sous la forme d'un GIE pour le stockage de céréales locales et l'autoproduction d'aliment certifié AB. Une initiative qui a vocation à être reproduite.
- ❖ Les normes sanitaires se durcissent et incitent les éleveurs à se rapprocher pour créer un collectif visant à garantir aux petits élevages une pérennité (guide de bonnes pratiques réalisé et soumis aux partenaires pour approbation par le ministère de l'agriculture).
- ❖ Se rapprocher des céréaliers pour structurer une offre/demande en oléo protéagineux et céréales permettant aux éleveurs de s'autonomiser par rapport aux vendeurs d'aliments (prix difficilement négociable)
- ❖ Bien penser le dimensionnement de son élevage en terme de nombre de bête et non pas en fonction des disponibilités des ressources en aliment local, de ses capacités, de son choix de vie (formations utiles en ce sens).

MENACES

- ❖ Des PVC peuvent être moins rémunérateurs que des GMS.
- ❖ L'obligation de passer par un centre de conditionnement des œufs dès dépassement du seuil de 250 poules pondeuses (en vente directe !).
- ❖ Contraintes quant au nombre maximal de poulets (si plus de 249 poulets alors analyses salmonelle sur fumier)
- ❖ Normes de Biosécurité contre la grippe aviaire difficile à respecter pour les petits élevages de la région, pouvant compliquer la vente (obligation que les poulets aient le même âge...)
- ❖ L'interdiction à venir de la castration mécanique des porcelets qui procure un manque de visibilité à la filière porcine avec des alternatives peu convaincantes pour les éleveurs bio (castration chimique ?)



**La Filières demeure dynamique avec une demande très importante quelque soit le circuit de commercialisation.
Des contraintes règlementaires de biosécurité peuvent conduire à fragiliser les petits élevages.**

Rédaction : Vincent OLIVIER

Chargé de missions- Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
04 90 84 03 34 – vincent.olivier@bio-provence.org

Relecture collégiale – réseau Bio de PACA / référents filière

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur : contact@bio-provence.org



Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
255 Chemin de la Castelette - BP 21284 - 84911 AVIGNON CEDEX 09
04 90 84 03 34 – contact@bio-provence.org

MAJ : Juillet 2017.

Crédit Photos : Bdpaca, Agribio 05.
Sources : Agence Bio – Agreste.