

Filière volailles : une croissance fulgurante jusqu'aux années 1990

De 1960 à 1990, la filière volaille française a connu une forte expansion, portée par une dynamique entrepreneuriale forte et l'enthousiasme de quelques leaders « *comme les groupes Doux ou Bourgoin qui ont disparu depuis* », cite Anne Mahieu, responsable volailles chez Idena. Il y a également eu le développement de groupes importants qui sont apparus après cette phase de croissance exponentielle. Le paysage avicole s'est recomposé avec de nombreuses fusions et/ou acquisition pour former deux leaders : LDC et Terrena.

Dans les années 1990-2000, des crises se sont succédé : les farines animales en 1996, la dioxine en 1999, l'évolution des réglementations avec l'arrêt progressif des antibiotiques facteurs de croissance (AFC) entre 1998 et 2005 (le dernier à avoir été interdit est l'Avilamycine). Pour la dinde, l'arrêt du Diméridazole en 1995 et du Nifursol en 2003 a contraint à des adaptations de cette production. L'interdiction successive de plusieurs molécules sanitaires, bien que saluée d'un point de vue éthique et de santé publique (démédication, lutte contre l'antibiorésistance), a engendré des distorsions de concurrence majeures. En effet, de nombreux pays tiers continuent à utiliser ces substances sans contrainte et peuvent exporter leurs produits vers l'UE, y compris en France. Les nombreuses crises d'Influenza ont également impacté les filières depuis 2005 et fortement la filière canard ces dernières années. « *Sont arrivées peu à peu les règles du bien-être animal, avec la prise en compte des attentes sociétales qui ont dû être intégrées à la gestion de la filière. Avec l'augmentation de la pression environnementale, il a été de plus en plus difficile de construire de nouveaux bâtiments. Tout est beaucoup plus compliqué aujourd'hui que dans les années 1975 !* »

Alors qu'elle était exportatrice nette à la fin des années 1990, la France est aujourd'hui importatrice nette de volaille, avec 50 % du poulet consommé provenant de l'étranger en 2023 (données Anvol). La compétitivité de la production française est mise à mal par un coût de production supérieur, notam-



Dans les années 1970-1980, la formulation des aliments volaille était basée essentiellement sur blé-maïs et tourteaux de soja brésiliens ou américains et farines animales (jusqu'en 1996).

ment du fait des politiques sociales, environnementales et sanitaires plus exigeantes, mais aussi d'un modèle de production en poulets standards par exemple reposant encore majoritairement sur un poulet de 1,9 à 2 kg, sous-exploitant le potentiel des génétiques. « *On abat un poulet alors qu'il est dans sa phase de plus fort GMQ* », contrairement à la majorité de ce que l'on observe en Europe et dans de nombreux pays tiers, qui valorisent des poulets standards semi-lourds ou lourds dont le prix de revient sorti élevage est plus économique.

Au cours de ces années, la génétique a permis de forts gains de productivité. « *En 1995, quand j'ai commencé à travailler, on faisait le poulet standard de 2 kg en 42 jours. Aujourd'hui, on le produit en moins de 35 jours.* » Les indices de consommation ont aussi évolué, aujourd'hui ils sont inférieurs à 1,6 pour obtenir un poulet de 2 kg, « *en 1995, on avait un indice de consommation de 1,8-1,9. Sans la génétique la nutrition ne s'exprime pas et inversement. La nutrition a dû s'adapter aux évolutions de la génétique et celle-ci a dû prendre en compte les évolutions de la nutrition avec des nouveaux outils qui aident les animaux à exprimer leurs potentiels génétiques.* »

La pondeuse a aussi énormément évolué, elle a aujourd'hui les mêmes performances à 70 semaines que celles qu'elle avait à 50 semaines il y a une vingtaine d'années. La production d'œufs a connu aussi de nombreuses évolutions et les producteurs ont dû s'adapter aux attentes sociétales. Ils ont d'abord investi dans l'agrandissement des cages pour respecter le bien-être animal. Puis les cages ont été interdites, obligeant à de nouveaux investissements coûteux.

« *Concernant l'alimentation et la nutrition, nous avons également connu de nombreuses évolutions.* » Dans les années 1970-1980, la formulation était basée essentiellement sur blé-maïs et tourteaux de soja brésiliens ou américains et farines animales (jusqu'en 1996). Au fil des années, les formulations se sont diversifiées en France : quatre à cinq céréales sont désormais couramment utilisées, au moins trois types de tourteaux (le tournesol et le colza sont arrivés au milieu des années 1980) puis des coproduits de céréales (drèches, gluten...). L'évolution des process permet aussi de mieux valoriser la part protéique de ces graines avec des tourteaux plus riches en protéines (« *exemple du tourteau de tournesol LP à 27 % qui était le seul disponible et maintenant nous avons le HP à 36-37 % de taux protéique* »). Le développement des acides aminés de synthèse associé à la formulation sur la base de la protéine idéale constitue aussi un progrès essentiel et va encore continuer d'évoluer avec de plus en plus d'acides aminés disponibles (ex : valine, arginine, isoleucine...).

Les années 1990 ont été marquées par l'arrivée des enzymes, qui ont permis d'améliorer la valorisation des céréales notamment avec les NSPases et du phosphore (phytases) et ont ainsi permis d'améliorer les performances tout en réduisant les rejets (P et N). Comme les acides aminés, les enzymes sont toujours en cours d'innovation aujourd'hui (de plus en plus efficaces ou avec de nouveaux spectres d'actions).

Pour faire face à l'évolution de la réglementation interdisant les AFC, de nombreuses alternatives aux antibiotiques ont été développées à base notamment d'actifs botaniques,

d'acides organiques protégés, de pro-, pré- ou postbiotiques, d'AGCC...). Plus récemment, le développement d'alternatives aux anticoccidiens à base d'actifs botaniques présente de nouvelles voies de progrès pour faire face à l'évolution possible des réglementations mais aussi pour apporter de nouvelles solutions face à l'augmentation des résistances aux principales molécules disponibles (ex : Forcix PY – Idena). Ces solutions facilitant aussi les process industriels pour la fabrication des aliments pour la gestion des contaminations croisées.

L'évolution technologique et informatique a aussi permis une forte évolution des logiciels de formulation des aliments qui intègrent toujours plus de paramètres (multi-formulation, multisite, globale...). Les techniques d'analyses (chimique + Nir ...) et de prédiction permettent aussi de mieux connaître les matières premières et ainsi mieux définir les matrices de formulation. Enfin, les usines s'adaptent aussi de mieux en mieux aux besoins des animaux : l'évolution des techniques de broyage, granulation... permet d'introduire des particules grossières de céréales par exemple, plus adaptées au transit des volailles.

La configuration des élevages a aussi beaucoup évolué. Les premiers poulaillers sont apparus début des années 1960-1970 avec des abreuvoirs cloches et des nourrisseurs manuels puis des chaînes aériennes. « Dans les années 1970, il était encore courant de mettre des poussins dans une ancienne étable aménagée. » Progressivement sont apparus : l'automatisation de la distribution de l'aliment (chaînes plates), de l'eau (pipettes) et les ventilations dynamiques avec brumisation ou pad-cooling pour la gestion estivale. Les élevages disposent maintenant d'automates de plus en plus performants pour optimiser la gestion avec des pesons automatiques, des relevés automatisés quotidiens des consommations (eau, aliment) et des sondes (températures, hygrométrie, CO₂) pour maintenir la meilleure ambiance possible favorable à la performance et au bien-être animal.

« La sécurité sanitaire est au cœur de la filière. » L'objectif d'apporter au consommateur un aliment sain a toujours été au cœur des préoccupations et du savoir-faire de la filière volaille française. Ainsi, à la fin des années 1990, les premiers plans de lutte contre les salmonelles ont été travaillés avec la démocratisation des règles de biosécurité et un suivi précis du nettoyage et désinfection pour les différents maillons de la filière. Cette approche s'opposant à celle d'autres pays comme les États-Unis qui « désinfecte » le produit en fin de process. En France, limiter le risque de Tiac (Toxi Infection Alimentaire) passe par la production d'aliments non porteurs des salmonelles majeures avec des contrôles systématiques sur les troupeaux pour l'œuf comme pour la volaille de chair. La potabilisation des eaux de boisson a aussi fait l'objet de nombreux travaux et est essentielle pour la performance comme pour la production d'un produit sain. Le traitement thermique des aliments a ainsi joué un rôle important contribuant à limiter le risque de contamination des élevages reproducteurs, permettant de réduire significativement la prévalence des salmonelles majeures dans les élevages et donc dans les aliments. « Tous ces progrès ont



L'équipe volailles d'Idena : Khalil Aouad, ingénieur volailles, Jean-Marie Watier, vétérinaire volailles, Amandine Canin, ingénieure volailles, Anne Mahieu, responsable service volailles et Renaud Domitile, président.

contribué à quelques réussites comme la production de poulets sans antibiotiques, alimentation 100 % végétale, etc. répondant aux attentes du consommateur. »

« La consommation de volailles continue de progresser, mais cette croissance ne bénéficie pas toujours aux produits français », remarque Anne Mahieu. Le vieillissement de la population des éleveurs soulève une problématique majeure : comment redonner confiance aux jeunes agriculteurs et renforcer la compétitivité du maillon élevage ? Comment remettre en lien production et consommation ? La production devra être toujours économiquement compétitive pour être acceptée dans le budget du consommateur tout en respectant les attentes sociétales (BEA, environnement, production de CO₂). Pour ces défis, il semble que le rapprochement des zones de production et de consommation soit un des enjeux, en utilisant des ressources protéiques locales (notamment le soja cultivé en France ou Europe et l'apport des différentes ressources déjà évoquées). Pour répondre à ces objectifs l'amélioration des indices de consommation via la génétique – nutrition – technique d'élevages reste un axe important sans oublier les progrès permis par les modalités de sélection qui doivent à terme nous permettre de produire un poulet qui pourrait être plus performant tout en étant plus rustique, moins sensible à la chaleur par exemple et plus résistant aux maladies.

La formulation nutritionnelle deviendra de plus en plus précise et personnalisée, grâce à l'apport croissant d'enzymes spécifiques et de plus en plus diversifiées avec des outils de data-analyses et prédiction de plus en plus performants. La connexion des différents maillons de la filière pour une meilleure optimisation, prédiction, réactivité face à un aléa est un élément vecteur de progrès pour la filière volaille. « Pour que la filière française retrouve son dynamisme et produise ce qu'attend le consommateur en volume et en qualité, il faudra unir les forces et la créativité des différents maillons de la filière. »

Éva Marivain