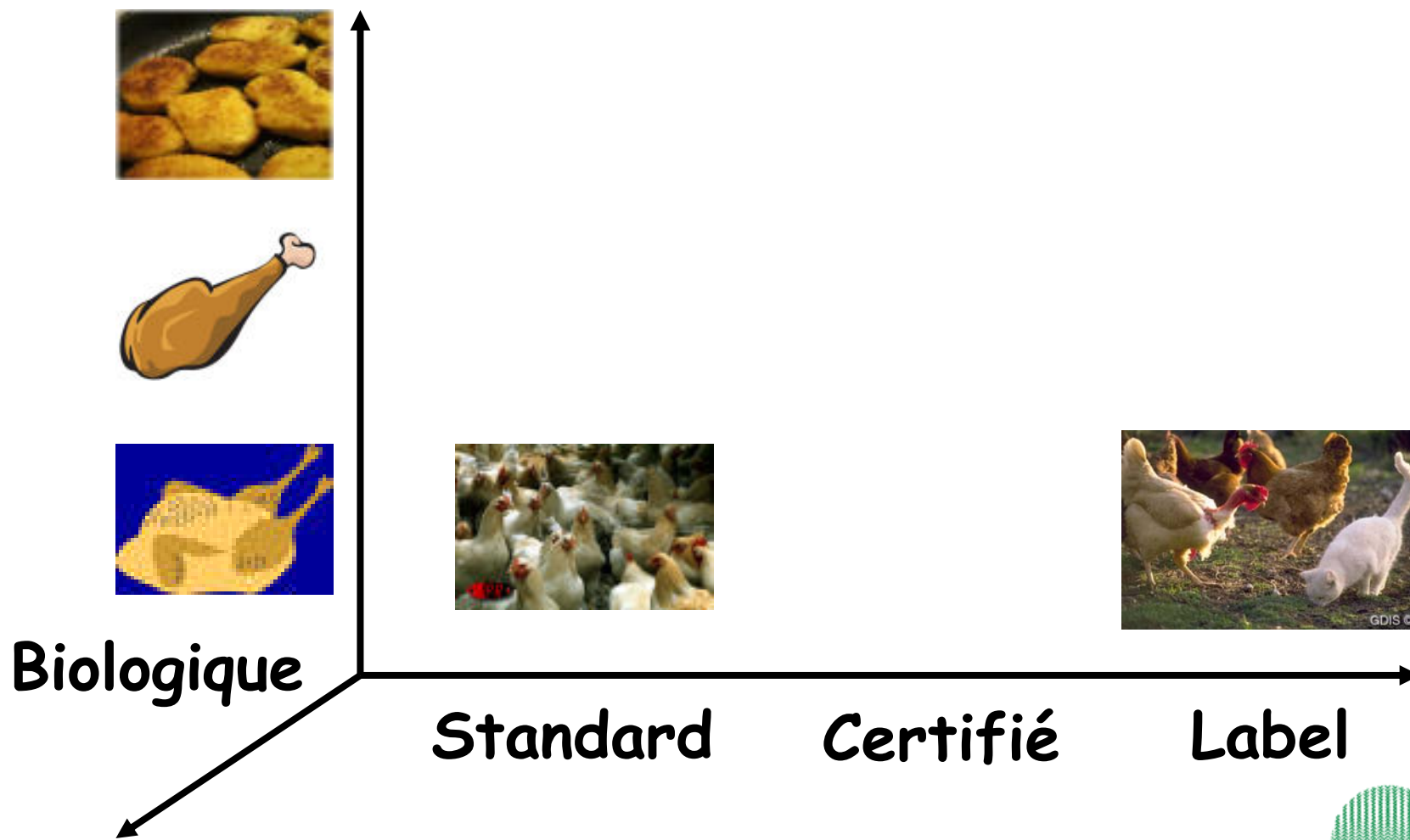


# Productivité et qualité du poulet de chair et des œufs

## Degré d'élaboration



# Productivité et qualité du poulet de chair et des œufs

---

- Facteurs d'amélioration de la productivité de la filière standard
- Segmentation qualitative de la filière
- Facteurs de variation de la qualité des produits
- Différence de rentabilité économique

# Facteurs d'amélioration de la productivité

---

- **Facilité d'élevage**
- **Progrès de la nutrition**
- **Efficacité de la sélection**

# Augmentation de la productivité : Facilité d'élevage

**Faible taille**



**Faible coût**

**Facilité d'élevage et d'abattage**

**Facilités expérimentales**

**Fortes capacités de reproduction**



**Dissociation de l'élevage et de la production des jeunes**

# Augmentation de la productivité : Progrès de la nutrition

## Matières premières

Amélioration des connaissances  
Amélioration de la technologie



Environ 30% des progrès réalisés



Besoins en énergie  
Besoins en oligo-éléments  
Besoin en protéines (« Protéine idéale »)  
Besoin des animaux

# Augmentation de la productivité : Efficacité de la sélection

Forte intensité  
de sélection

Précision de  
l'évaluation génétique

Efficacité de la sélection  
au moins 50 % du progrès

Héritabilité du  
caractère

Intervalle entre  
générations

# Productivité et qualité du poulet de chair et des œufs

---

- Facteurs d'amélioration de la productivité de la filière standard
- **Segmentation qualitative de la filière**
- Facteurs de variation de la qualité des produits
- Différence de rentabilité économique

# Segmentation qualitative de la filière : Poulet standard

Lignées à croissance rapide et bonne qualité de carcasse

↳ Abattage vers 40 jours

Elevage de grande taille

Avec un rythme lumineux optimal

Alimentation très équilibrée

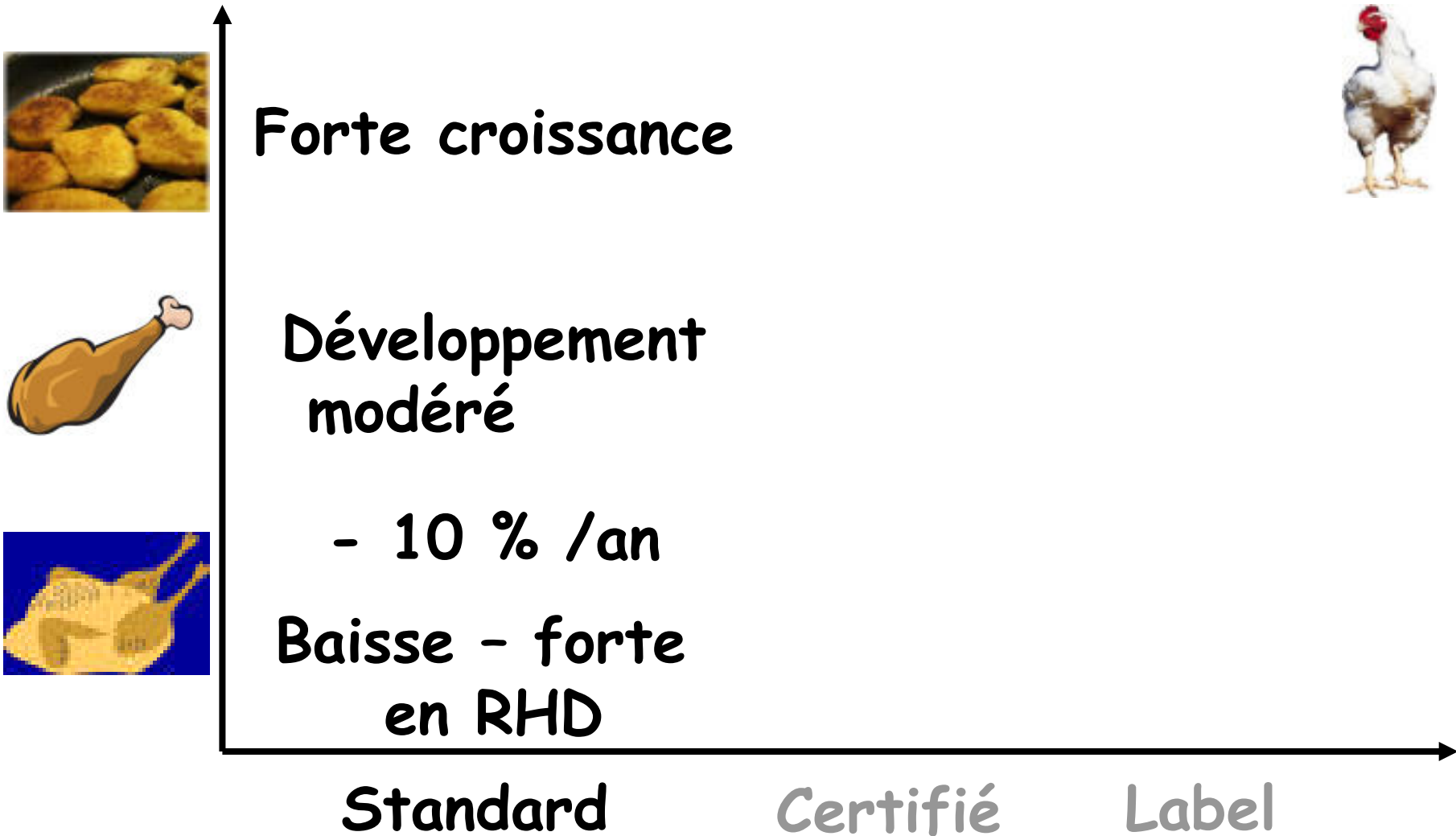
Fortes contraintes sanitaires

- *Contrôles des principales zoonoses*
- *Délai d'attente*
- *Inspections vétérinaires*





# Evolution de la demande de poulet standard



Magdelaine et Philippot, 2000

# Segmentation qualitative de la filière : Poulet Label

**Créé en 1965 : Démarche de filière  
vers une qualité supérieure**



**Lignées spécifiques (à croissance lente)**

**↳ Abattage tardif (à plus de 81 jours)**

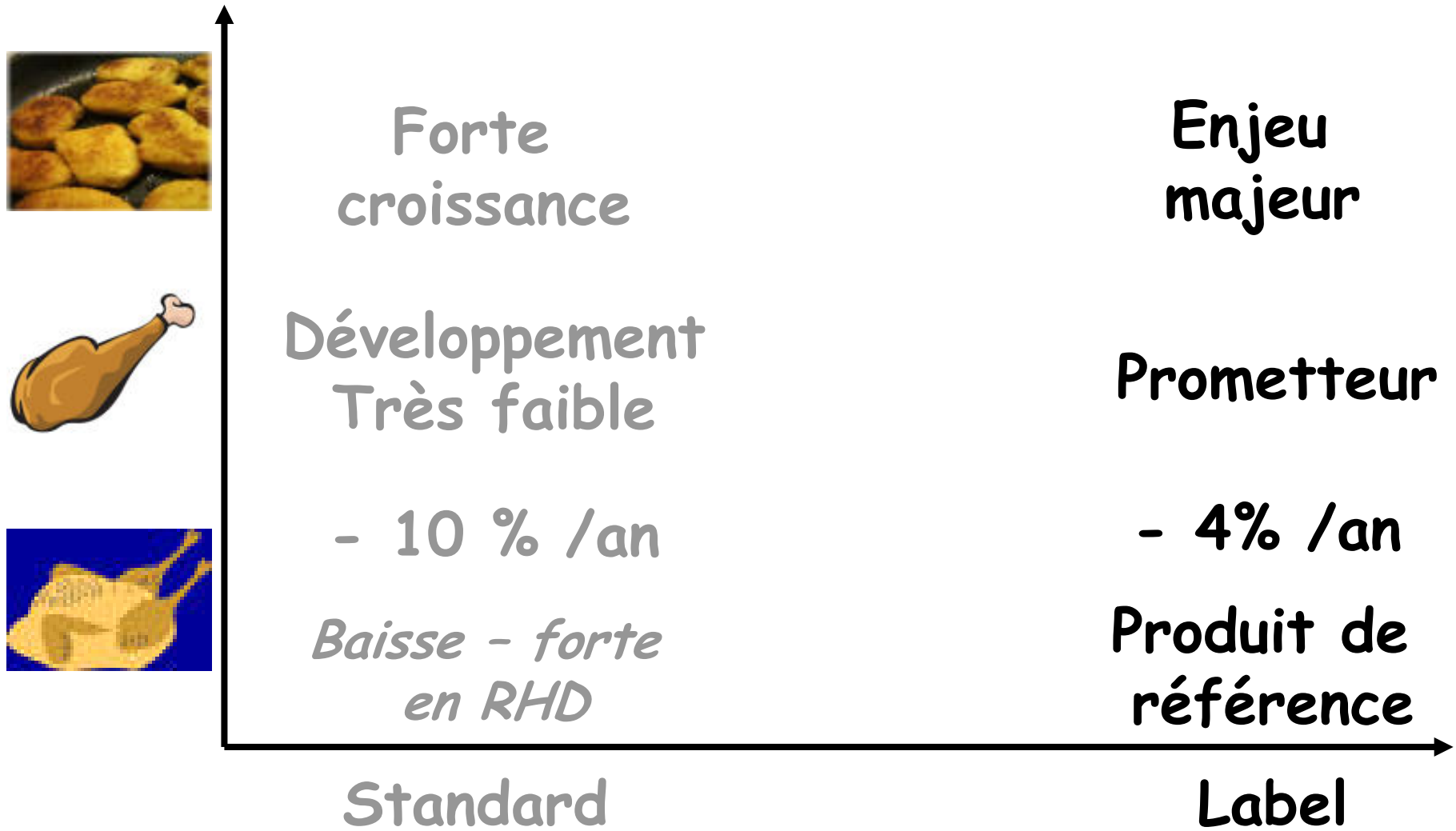
**Densité restreinte**

**Elevage de taille réduite**

**Alimentation avec au moins 75% de céréales  
sans farine ni graisse animale**

**Fortes contraintes d'hygiène et nombreux  
contrôles**

# Evolution de la demande de poulet Label



# Segmentation de la filière : Poulet Certifié

---

**Créé en 1988**

**Démarche de traçabilité**

**Règles de production et transformation**

**Différent par au moins deux caractères  
du poulet standard**

**Croisement entre un coq standard  
et une femelle Label**

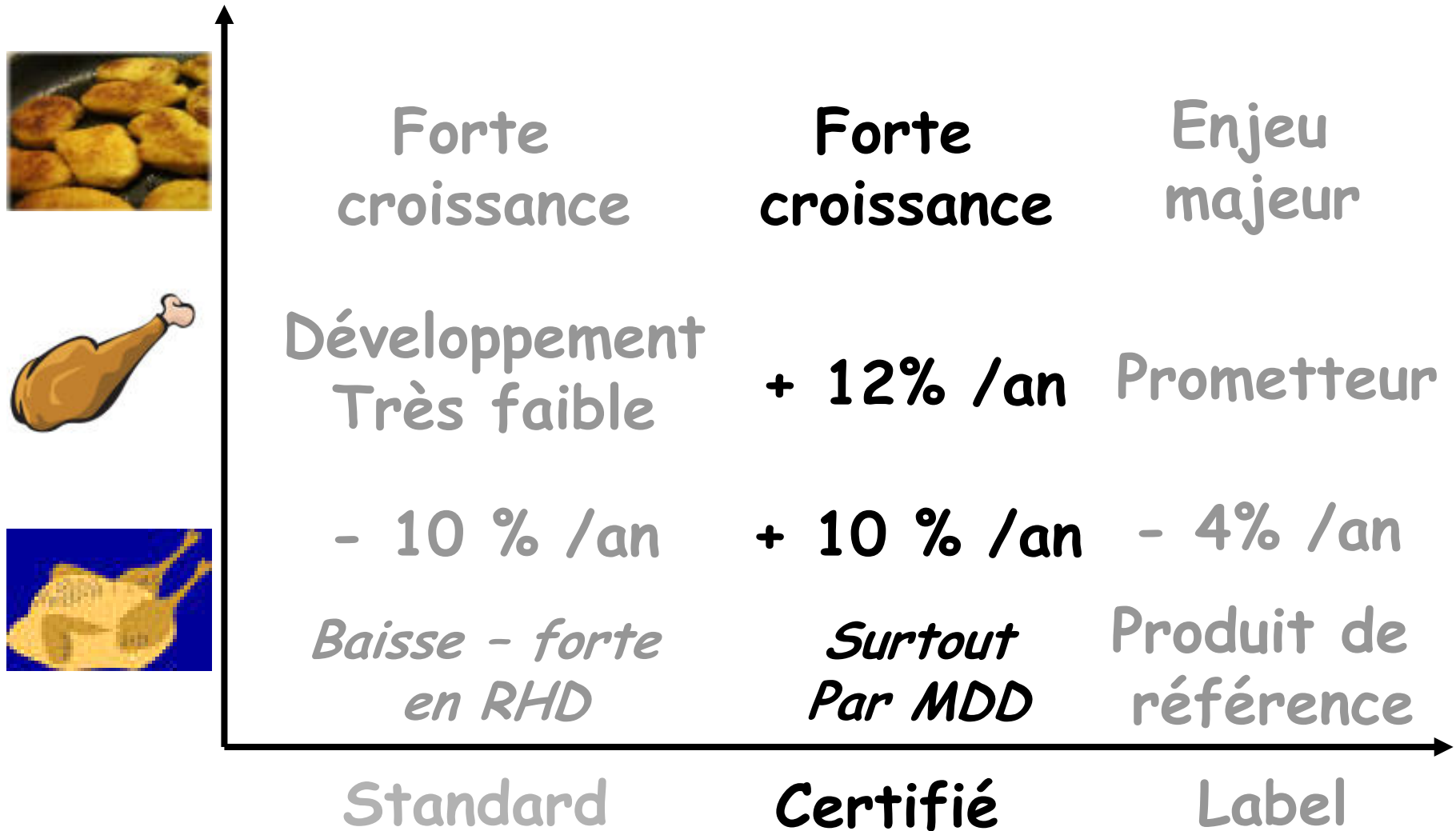
**↳ Abattage entre 7 et 8 semaines**

# Productivité et qualité du poulet de chair et des œufs

---

- Facteurs d'amélioration de la productivité de la filière standard
- Segmentation qualitative de la filière
- **Facteurs de variation de la qualité des produits**
- Différence de rentabilité économique

# Evolution de la demande de poulet certifié



Magdelaine et Philippot, 2000

# Facteurs de variations de la qualité

---

- **Qualité sensorielle et technologique**
- **Qualité des carcasses**
- **Qualité sanitaire**
- **Qualité « éthique »**
- **Qualité de l'environnement**

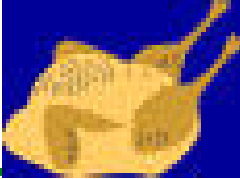


## La viande de poulets standards

- Est plus claire,
- Plus tendre et moins goûteuse...  
*...surtout pour les cuisses*  
*...ce qui est moins défavorable aujourd'hui*
- A un meilleur rendement de transformation
- Mais donne des jambons de moindre qualité...

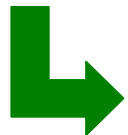
Berri et al., 2001 ; Jehl et al., 2003 ;  
Rabot et al., 1999 ; Ricard et Touraille, 1988





Les carcasses de poulets standards sont :

- Un peu moins grasses
- Mieux conformées (plus de filet)



Mieux valorisées

# Qualité sanitaire

---

**Meilleure qualité bactériologique  
des produits standards (surtout en comparaison  
avec les produits biologiques)**

**Meilleures garanties de la filière label**

- *Plus fortes contraintes*
- *Meilleure surveillance*

# Qualité « éthique » : Bien-être animal

---

Forts a priori



Mauvaise image de la filière standard

Image intermédiaire des filières Label et certifié?

Très bonne image de la filière biologique

Mais réalité bien plus complexe.....

# Qualité de l'environnement

---

Les poulets standards ont un meilleur indice de conversion des aliments

- *Durée d'élevage plus réduite*
- *Engraissement moindre*

L'élevage hors-sol permet un épandage raisonné des rejets



Les produits standards rejettent moins de déchets

# Productivité et qualité du poulet de chair et des œufs

---

- Facteurs d'amélioration de la productivité de la filière standard
- Segmentation qualitative de la filière
- Facteurs de variation de la qualité des produits
- **Différence de rentabilité économique**

# Rentabilité économique du poulet de chair

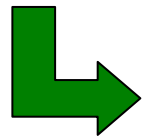
## Première étude de l'effet de l'âge à l'abattage

**Productivité supérieure du poulet standard :**

- Age à l'abattage de 40.7 j (versus 50.5 j)
- Indice de consommation de 1.89 (versus 2.10)

**Mais**

- Prix du poussin standard supérieur
- Prix de l'aliment supérieur



**Au total 5% d'écart seulement  
A confirmer ....**

# CONCLUSION

---

Fort gain de productivité pour la production standard

Poulets standard, label et certifié =  
Trois productions différentes aux qualités différentes....

...avec un probable développement du certifié en grande partie au détriment du poulet standard

...dans les pays développés

...hors restauration hors domicile