

PRODUCTIVITÉ ET QUALITÉ DU POULET DE CHAIR ET DES ŒUFS.

par Catherine **Beaumont**^(*), Elisabeth **Le Bihan-Duval**^(*) et Hervé **Juin**^(**)

RÉSUMÉ

L'aviculture est souvent citée comme exemple de production intensive car l'accroissement des performances des poulets standards a été considérable. Cependant cette production s'est très tôt segmentée sur le plan qualitatif (entre poulets standards, « Label » et certifiés) puis sur le niveau d'élaboration des produits (vente sous forme de carcasses, de morceaux de découpe ou de produits élaborés).

La productivité des produits standards est la plus élevée. Elle a largement bénéficié des facilités d'élevage de cette espèce, ce qui a permis une rationalisation poussée des modes d'élevage et favorisé les applications de la génétique. Mais la différence de productivité entre poulets standards et certifiés apparaît très réduite et pourrait être facilement compensée par les garanties de traçabilité et production qu'apporte ce dernier.

L'âge d'abattage est le principal facteur de variation de la qualité sensorielle de la viande et le plus important élément de différenciation des poulets standards, « Label » et certifiés. Mais son importance pourrait se réduire car

- le goût du consommateur évolue vers des viandes plus tendres et moins goûteuse comme le poulet standard,
- la différence de goût est surtout marquée pour les cuisses moins bien valorisées que les filets,
- le rendement de transformation des produits standard est supérieur.

Il faut toutefois noter que la filière label fournit des produits élaborés de meilleure qualité sensorielle et soumis à davantage de contrôles que les produits standards.

Face à ce bilan contrasté, il semble difficile de prédire l'avenir de la production avicole. Mais il apparaît clairement que le poulet certifié, intermédiaire entre poulet standard et poulet Label se développera fortement.

^(*) INRA-Station de Recherches Avicoles 37380 Nouzilly

^(**) INRA-Le Magneraud, B.P.52 17700 Surgères