

Les volailles, œufs et lapins en Normandie

09

Une petite région avicole

Avec près de 3 % de la production nationale, la Normandie est la 9e région productrice de poulets de chair, loin derrière la Bretagne (36 %) ou les Pays de la Loire (19 %).

En Normandie, avec 118 millions d'euros de chiffre d'affaires entre 2016 et 2020, les productions avicoles (volailles de chair, œufs, lapins, foie gras) représentent 3 % des ventes de produit agricole. Elles arrivent en 4^e position des filières animales, derrière le lait, les bovins et les porcins.

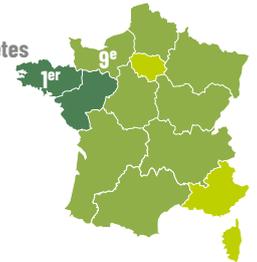
Début 2020, 10,7 millions de volailles étaient élevées dans les élevages de Normandie. Les poulets sont l'espèce la plus fréquente (55 % du total), suivis par les poules pondeuses (21 %).

Poulet en plat principal

Dans les élevages normands, le poulet tient le haut du pavé avec 89 % des volailles de chair produites. Suivent les dindes avec 6 % et les pintades 3 %. Canards, cailles et oies sont élevées en nombre très limité (moins de 100 000 animaux).

Poulets de chair :

- > 100 millions de têtes
- 10 à 100 millions
- < 10 millions



	Élevages de poulets de chair					
	Calvados	Eure	Manche	Orne	Seine Maritime	Normandie
Nombre d'élevages (y compris basse-cours)	120	89	215	156	109	689
Effectif poulets millions de têtes	6,0	0,5	2,4	2,0	0,4	5,9

Source: Agreste - Recensement Agricole 2020

Les 3/4 de la production sont regroupées sur la Manche et l'Orne.



La production normande en croissance sur 10 ans

Entre 2010 et 2020, la production normande de poulets de chair a progressé de 18 % en 10 ans. Sur la même période, la production française a été stable. Un mouvement de renouvellement des générations d'éleveurs avicoles est en cours en Normandie, avec des cessations d'activité d'une génération d'éleveurs âgés et des installations avec des bâtiments neufs.



Deux types de production

L'élevage avicole a aujourd'hui pris deux orientations : l'une qui valorise ses produits en circuits courts (vente directe), l'autre s'articule autour d'une filière longue organisée.

Une filière organisée

La filière volailles en Normandie est organisée. On dénombre divers opérateurs : fabricants d'aliment, accoueurs, organisations de producteurs, abatteurs et Organisme de Défense et de Gestion de l'IGP Volaille de Normandie.

Toute la filière est regroupée dans une interprofession : Avinormandie.



Des abattoirs de différentes tailles

L'abattoir le plus important de la région est celui de SNV, groupe LDC, un des leaders européens de la volaille, implantée dans l'Orne, Rives d'Andaine. Avec plus de 1000 salariés, son rayon d'approvisionnement dépasse largement la Normandie. L'abattoir Socadis (groupe LDC) au nord de Caen est spécialisé dans les volailles sous label rouge. Trois autres abattoirs indépendants couvrent le territoire dans la Manche (Nouet & fils), l'Eure (Volailles Adrien Labrouche) ou la Seine-Maritime (Socauvol).

La production normande alimente donc les unités de transformation des régions limitrophes de la Normandie (notamment les établissements Secoué, en Mayenne). C'est aussi un handicap pour la production de volailles sous signe de qualité : les animaux doivent être abattus dans un rayon relativement proche de leur zone de production.

Par contre, on note une multitude de sites agréés d'abattage à la ferme. Ces abattoirs permettent aux agriculteurs de vendre en direct leurs volailles, sur des marchés ou à la ferme.

Entre les grandes unités et les ateliers de transformation à la ferme, on dénombre, dans la région, quelques abattoirs de taille intermédiaire (2 000 à 5 000 volailles par semaine). Les débouchés de ces producteurs ou de ces volaillers sont principalement axés vers les supermarchés locaux, avec un référencement en direct.

La Normandie se distingue de la filière nationale, et notamment bretonne, par son absence de débouchés sur pays tiers (grand export), les opérateurs régionaux privilégiant le marché intérieur ou européen.



Des races patrimoniales préservées

La Normandie compte quelques races locales de poules parmi lesquelles la Caumont (race normande la plus rare) et la Crèvecœur, toutes deux originaires du Calvados, la Cotentine (Manche), la Merlerault (Orne), la Pavilly (Pays de Caux) et la Gournay (Pays de Bray). Cette dernière race est celle qui dispose des effectifs les plus importants. Elle fait l'objet d'une valorisation commerciale au niveau local, par l'intermédiaire de la vente directe des producteurs et par les bouchers locaux.

L'oie normande, descendante de l'oie commune, est présente sur tout le territoire normand. Rustique, élevée en plein air, elle peut se nourrir de pommes tombées au sol. Parmi les autres races normandes de palmipèdes, on peut citer le canard de Duclair et le canard de Rouen, tous deux originaires de Seine-Maritime.

Depuis 2018, la Région Normandie a mis en place un programme de sauvegarde des 25 races patrimoniales normandes dont font partie les volailles normandes. Son but est de conserver le patrimoine génétique des races, d'accompagner les éleveurs au niveau technique et économique, de dynamiser ces micro-filières de valorisation et de sensibiliser le grand public à la connaissance de ces races qui font la richesse du patrimoine vivant normand.

Des œufs...

Avec 2,3 millions de poules pondeuses en 2020, la Normandie est la 6^e région française de production d'œufs, avec 4 % de la production nationale, derrière les régions Bretagne (41 %) et les Pays de la Loire (11 %). La production est principalement effectuée par quelques dizaines d'élevages de grande taille. A côté de plusieurs centaines de basse-cours. Comme en volailles de chair, la moitié de la production environ est effectuée dans la Manche.

La production d'œufs de consommation se diversifie et se segmente avec le développement des modes de production alternatifs (plein air, Label Rouge, bio, fermier, poule au sol...). L'œuf reste une protéine animale peu chère et profite du regain d'intérêt des Français pour la cuisine et le «fait maison».

Démarches qualité

Label Rouge :

- Volailles de Normandie (+ IGP)
- Œufs de poules élevées en plein air

Certification de conformité :

- Volailles de chair (poulet de chair, dinde)
- Lapin «le Père Guillaume»

Marques collectives :

- Fermiers des Becs (foie gras normand)
- Oie normande
- Canard de Duclair
- Canard de Rouen
- Volaille de race Gournay

Chiffres clés

- 3 % de la production nationale de volailles de chair.
- 118 millions d'euros de produit.
- 3 % des ventes de produit agricole.
- 10,7 millions de volailles dans les élevages.
- + 16 % en 10 ans.
- Le Poulet = 89 % des volailles de chair produites.

... et des lapins

La Normandie est la 5^e région productrice de lapins, loin derrière les Pays de la Loire leader national. Les élevages comptent 23 000 lapines-mères en 2020. Elles étaient 42 000 en 2010, soit presque une diminution par 2 en 10 ans. Comme en poules pondeuses, la production est principalement effectuée par quelques élevages dont les reproducteurs sont en cage, à côté de plusieurs dizaines de production de basse-cours.

Notre production recule, suivant en cela les tendances de la consommation. Le lapin reste une viande qui se consomme très occasionnellement et par un faible nombre de foyers acheteurs. Des initiatives ont été mises en place pour tenter d'enrayer le repli structurel de la demande : meilleure mise en avant dans les rayons, segmentation du marché de la viande de lapin avec une place de plus en plus importante aux produits découpés et élaborés...

La région compte quelques races locales de lapins aux effectifs réduits : le lapin blanc de Hotot (Calvados) et le lapin normand font partie des races patrimoniales aidées par la Région.

Les faits marquants de 2022

Grippe aviaire et Covid

La France connaît depuis 2020 une épidémie de grippe aviaire qui a nécessité des abattages massifs de volailles. Après avoir frappé le Sud-Ouest ces dernières années, le virus de l'influenza aviaire a, atteint les Pays de la Loire, deuxième région d'élevage en France. L'interdiction des parcours extérieurs pour les volailles s'est appliqué la plus grande partie de l'année.

La production européenne est stable en 2022, perturbée dans plusieurs pays européens par des abattages sanitaires massifs. C'est particulièrement le cas en France, où les estimations de chute de production s'approchent de 10% en 2022.

Le prix des volailles a explosé en 2022 : +29% en 1 an. Le prix des aliments du bétail a été en hausse continue : +45 à +50% en deux ans. Cela comprime les marges de la filière, qui n'arrive pas à répercuter ces hausses de coût de revient dans la distribution.

Quelques chiffres sur le foie gras

En Normandie, cette filière regroupe une vingtaine d'élevages, dont la plupart sont regroupés dans l'association «Les fermiers des becs». La production de foie gras est évaluée à 30 tonnes en 2020. Leurs produits issus de canards ou d'oies (foie gras, magrets et cuisses) sont écoulés essentiellement en vente directe et sur les marchés. La restauration est également un de leurs débouchés.



La filière volailles de chair bio en Normandie, c'est 38 exploitations engagées en bio pour une production de volailles de chair certifiées bio de 105 168 têtes (moins de 1 % du cheptel national). La quasi-totalité des éleveurs de volailles de chair de Normandie pratique la vente directe ou en circuits courts. La filière des poules pondeuses bio en Normandie, c'est 135 exploitations engagées en bio pour une production de poules pondeuses certifiées bio de près de 340 000 têtes (un peu moins de 4 % du cheptel national). Les débouchés sont la vente directe et les circuits courts ou les centres de conditionnement pour les filières longues.

Retrouvez l'actualité sur notre site : <http://www.chambre-agriculture-normandie.fr/panorama-volaille-normandie/>