



Juillet 2008

Synthèses n° 2008/38

Le redressement de la filière avicole s'avère moins marqué pour le *Label rouge*

Le poulet *Label rouge* est plus impacté par la crise de l'influenza aviaire que l'ensemble de l'espèce. En 2007, il ne retrouve pas son niveau précédent. Les autres qualités de poulet réagissent mieux. De façon générale, la production de volailles sous signe de qualité progresse très lentement. Les produits issus de l'agriculture biologique n'ont pas gagné de parts de marché depuis 2003.

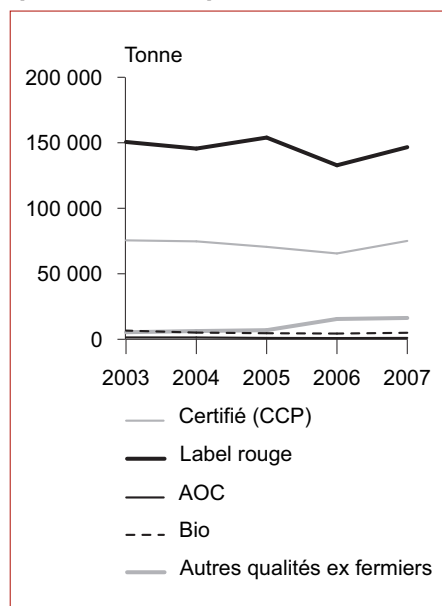
La production du poulet *Label rouge* recule

Une fois passée la crise, la production de poulet de chair *label* reste en retrait de 5 % par rapport à son niveau de 2005. Les abattages toutes qualités confondues retrouvent leur position de 2005 à 920 milliers de tonnes, alors que le poulet *standard* recule de seulement 1 % dans le même temps.

La perturbation de la filière volaille par les craintes liées au virus H5N1 s'est concentrée sur la période allant d'octobre 2005 au début de l'été 2006. Elle n'a pas eu le même impact sur les différentes qualités de volaille.

En 2006, les abattages ont reculé de 10,7 % pour le poulet toutes qualités confondues. Dans le même temps, le repli de la production *label* a été le plus

Abattages de poulet *Label rouge* plus sensibles à la crise que les autres qualités



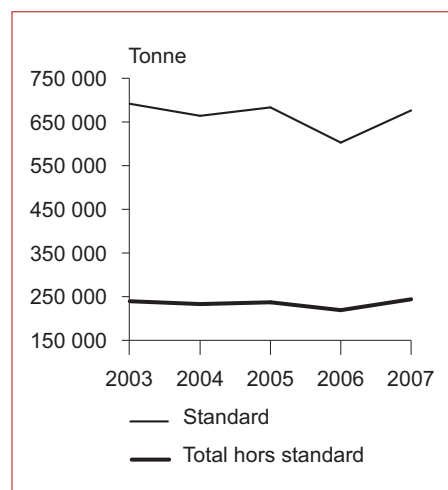
Source : Agreste

marqué, à - 13,7 %. Le moindre développement de la découpe de la qualité *label* explique en partie ce recul plus prononcé. En cas de crise sanitaire, l'animal entier indispose en effet davantage le consommateur que les produits de découpe. L'étude effectuée sur le panel TNS lors de l'année 2006 confirme cette analyse. Au moment de la crise, le poulet entier se vend beaucoup moins bien. Dans le même temps, le commerce des découpes est quasiment stable et les produits élaborés améliorent leurs ventes.

La qualité *certifié* (CCP) s'est maintenue mieux que la filière *label* avec seulement 7 % de baisse entre 2005 et 2006.

La production de poulets issus de l'agriculture biologique (*bio*), baissant de 6 % seulement, est encore moins sensible à la crise. Cette qualité de

En 2007, les abattages de poulet *standard* retrouvent leur niveau de 2005



Source : Agreste

poulet bénéficie d'une durée d'élevage longue et elle est vendue en filières courtes. L'image est plus rassurante pour le consommateur.

Les abattages de poulets catégorie *autres qualités ex fermiers*, qui représentent une faible quantité, triplent de volume entre 2003 et 2007. Ils progressent de 5 à 16 milliers de tonnes et semblent même profiter de la crise. Cette qualité suit des circuits de production et de commercialisation plus marginaux. Lors de la crise, il est possible que le consommateur se soit tourné vers les produits de cette filière, pour se rassurer mais aussi pour compenser le déficit d'approvisionnement des circuits traditionnels à ce moment-là.

La crise impacte également les qualités *Label rouge* des autres volailles

La production de dindes ne cesse pas de baisser depuis 2001. En 2006, le déclin se poursuit. La crise de l'influenza aviaire n'a d'ailleurs pas d'im-

pact particulier en ce qui concerne la filière toutes qualités confondues. La qualité *label* est toutefois impactée en 2006. La différence avec le poulet porte sur la moindre importance du *label* au sein de la filière dinde. En 2005, cette qualité ne représente en effet que 1 % de la production de dinde contre 16 % pour le poulet. Néanmoins, entre 2004 et 2005, elle a plus que triplé pour atteindre cinq milliers de tonnes. Au moment de la crise, les abattages de dindes *label* marquent un repli de 75 %. En 2007, cette production reprend, mais reste toutefois largement en dessous de son niveau précédent.

Les abattages de canard à rôti ont reculé de 6 % en 2006. Certaines productions sous signe de qualité ont considérablement souffert de la crise : les abattages de *label* ont baissé de 35 %. Le *bio* et le *certifié* se sont repliés de plus de 80 %. Ces trois qualités sont commercialisées plutôt sous forme d'animaux entiers. Lors de la crise, les consommateurs se sont peut-être tournés vers les découpes, plutôt issues de la filière *standard*. En 2007, aucune de ces qualités ne retrouve son niveau de 2005.

Recul du *Label rouge* pour toutes les volailles

Abattages en tonnes

Espèce	Qualité	Année 2005	Année 2006	Année 2007
Poulets et coquelets	Standard	683 394	602 847	676 444
	Certifié (CCP)	70 534	65 517	75 077
	Label	153 967	132 815	146 635
	AOC	1 028	932	1 041
	Bio	4 623	4 367	4 964
	Autres qualités ex fermiers	6 958	15 492	16 273
	Total	920 503	821 970	920 433
Dindes	Standard	472 301	445 987	401 441
	Certifié (CCP)	51 067	49 574	43 617
	Label	4 919	1 295	2 155
	AOC	59	57	64
	Bio	528	590	643
	Autres qualités ex fermiers	7 115	6 003	6 547
	Total	535 989	503 506	454 467
Pintades	Standard	21 057	18 567	19 697
	Certifié (CCP)	1 376	1 615	1 359
	Label	13 896	12 404	12 827
	Bio	174	139	131
	Autres qualités ex fermiers	711	1 378	1 280
	Total	37 213	34 103	35 294
Canard à rôti	Standard	86 843	95 462	99 812
	Certifié (CCP)	16 185	2 063	1 271
	Label	2 245	1 441	1 241
	Bio	352	55	95
	Autres qualités ex fermiers	197	213	317
	Total	105 821	99 235	102 736

Source : Agreste

Depuis 2003, la consommation de volailles sous signe de qualité progresse très lentement

Les consommateurs sont-ils incités à privilégier les volailles sous label ou certification, notamment en cas de crise sanitaire ? On ne peut l'affirmer avec certitude, malgré les gains de parts de marchés obtenus au cours du temps par certaines volailles sous signe de qualité.

Entre 2005 et 2007, les poulets *standard* et *label* perdent 0,8 % chacun au profit des qualités *certifié* et *autres qualités*, en quantité d'animaux abattus. Cela représente un déficit limité pour les premiers, mais un gain important pour les seconds.

Ce même phénomène est aussi observé pour la pintade. Le *standard* et la qualité *label* perdent respectivement 0,8 % et 1 %. Les bénéficiaires sont ici aussi les produits *certifié* et *autres qualités*.

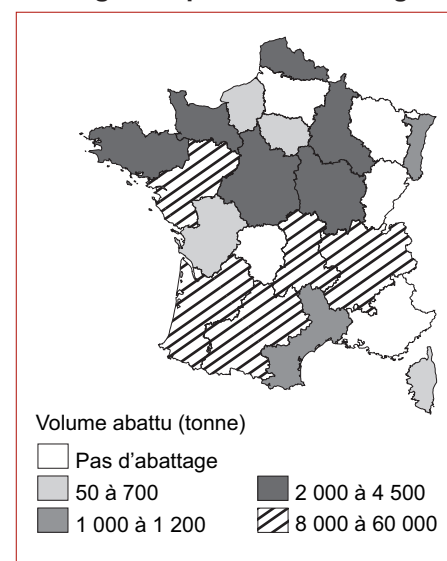
La production de canard à rôtir suit une évolution différente. En 2007, 97 % des animaux abattus sont de qualité *standard*, contre 82 % en 2003. Les perdants sont de qualité *label*, qui perd la moitié de ses parts de marché et surtout la qualité *certifié*, qui passe de 15 % à 1 % de la production.

La production de dinde s'érode d'année en année. Dans ce contexte, il apparaît que les parts de marché de chacune des qualités restent les mêmes au cours du temps. En 2007, le *label* représente 21 milliers de tonnes sur un total de 450 milliers pour l'espèce.

Le *bio* ne décolle pas vraiment

Pour chacune des principales espèces de volaille, la production issue de l'agriculture biologique représente moins de 1 % de la production. La crise de l'influenza aviaire n'a pas modifié cette situation en profondeur. Les abattages de poulets *bio* augmentent toutefois de 300 tonnes entre 2005 et 2007, mais se situent en retrait de 100 tonnes par rapport à la production de 2004. La dinde *bio* grignote des parts de marché de l'ordre de 0,2 % par an depuis 2004, mais reste en dessous de son niveau de 2003.

L'axe Sud-Ouest – Rhône-Alpes concentre une grande partie des abattages de poulet *Label rouge*



Source : Agreste

Méthodologie

L'enquête annuelle Qualité des volailles et lapins abattus est réalisée depuis 2001. En 2008, elle s'est déroulée au cours du 1^{er} trimestre sur l'ensemble des 252 abattoirs de volailles dépassant un seuil établi par espèce.

Les quantités abattues en 2007 sont exprimées en tonnes. Elles sont réparties selon six modalités :

- standard
- certification de conformité des produits (CCP)
- label rouge
- appellation d'origine contrôlée (AOC)
- agriculture biologique
- autres qualités ex fermiers.

La qualité *autres qualités* constitue une modalité résiduelle. Elle comprend les abattages « fermiers » ne répondant pas aux cahiers des charges des quatre signes officiels de qualités précédents, mais se distinguant cependant du *standard*.

Les résultats sont exprimés au niveau national pour une espèce considérée. Ils sont aussi exprimés par région d'abattage, ce qui permet de mettre en relief la spécificité des régions de production. Il faut toutefois noter que région de production et région d'abattage ne coïncident pas exactement.

Principales caractéristiques des différentes qualités de poulet de chair

Critères	Standard	Certifié (CCP)	Label rouge	Bio
Durée d'élevage	environ 40 jours	56 jours minimum	81 jours minimum	81 jours minimum
Densité d'animaux / m ²	23	18	11 maximum	10 maximum
Alimentation	100 % végétale minérale, vitaminique	100 % végétale (au moins 65 % de céréales)	100 % végétale (au moins 75 % de céréales)	100 % végétale (au moins 75 % de céréales et 90 % de matières premières certifiées AB)
Parcours extérieur	non	non	oui	oui

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Organismes et abréviations

AB : agriculture biologique

AOC : appellation d'origine contrôlée

CCP : certificat de conformité des produits



Agreste : la statistique agricole

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Secrétariat Général

SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 70007 - 93555 MONTREUIL SOUS BOIS Cedex
Tél. : 01 49 55 85 05 - Site Internet : www.agreste.agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication : Philippe Bonneau
Rédacteur : Christian Pendariès
Composition : SSP Beauvais
Dépôt légal : À parution
ISSN : 1274-1086
© Agreste 2008

Cette publication est disponible à parution sur le site Internet de la statistique agricole
www.agreste.agriculture.gouv.fr