



Filière « poulet de chair à Mayotte »: Analyse des coûts de production / Suivi Marché: Après une baisse en avril (23.50 €), le prix du kanga avoisine maintenant les 27 euros.

Cette synthèse est issue d'une étude réalisée sur le 1er trimestre 2016 à partir d'interviews d'experts et de travaux antérieurs.

Le marché du poulet de chair est très déséquilibré à Mayotte avec un **taux d'approvisionnement par la production locale d'à peine 1%** (12000 tonnes importées contre 100 tonnes produites).

Un potentiel de production sous-exploité

Il existe à Mayotte une bonne quinzaine d'aviculteurs professionnels et de nouveaux candidats sont issus des formations organisées par le CFPPA.

Près de 2900 m² sont disponibles en production professionnelle ce qui, en supposant à minima 4 cycles par an et 10 poulets/m², conduit à un potentiel de production de 113 500 poulets par an. Or, ce n'est pas le cas aujourd'hui, compte tenu des difficultés énoncées plus loin. D'ailleurs, l'importation de poussins en témoigne, puisqu'elle n'a été que de 53 671 unités en poulets de chair en 2014.

Des charges de production de 2 fois celles du poulet label en métropole

A Mayotte, nous distinguons 2 systèmes d'élevage : celui qui va de 300 à 1500 poulets par bande et qui se pratique dans un bâtiment classique et celui en petites unités

de 10 à 40 m² (« tôles, bois et grillage », pour 100 à 400 poulets par bande).

Le poste d'amortissement des bâtiments à 3 fois le prix de la métropole: Sans soustraire les subventions, un bâtiment standard en dur de 70 à 300 m² coûte en moyenne 45 €/m²/année d'amortissement, soit 3 X les 15 €/m²/an enregistré en métropole par l'ITAVI (Institut de l'Aviculture).

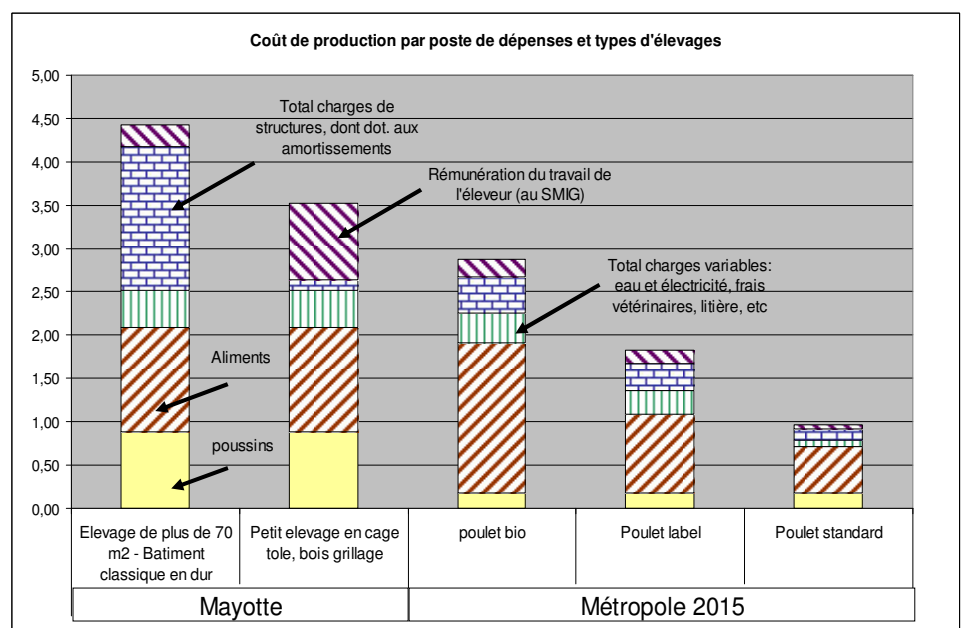
Pour les très petits éleveurs, des astuces intéressantes ont été trouvées comme cette cage de 20 à 30 m² sur pilotis, au prix dérisoire de 3 à 10 €/m²/an (voir photo), avec l'avantage de fertiliser le sol en même temps.

Un poussin importé à 3 fois le prix de la métropole: On observe un surcoût manifeste lié aux



frais de transport, taxes et marges des intermédiaires, ce qui amène le prix « livré producteur » (en soustrayant l'aide POSEI à l'import d'animaux vivants) à 1,50€ contre 0,45 € en métropole « sortie couvoir » et 0.70 € à la Réunion.

Le principal problème vient de l'aléa du fret aérien, ce qui a conduit à **remettre en place récemment (mars 2016) un couvoir**, fonctionnant avec des œufs fécondés importés. Le prix de vente aux associés du couvoir est maintenant proposé à 1.05 €.



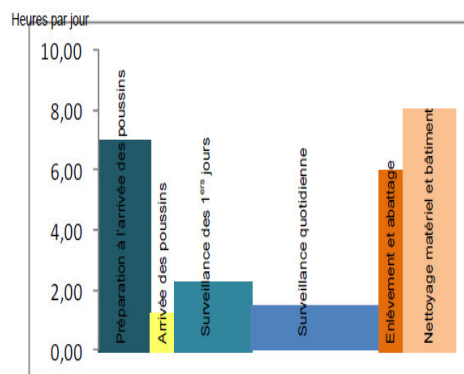
Le poste « alimentation » est regardé de très près par les producteurs : A Mayotte, l'usine d'aliments a été mise en place pour, là aussi, sécuriser les approvisionnements des élevages et créer de la valeur ajoutée, génératrice d'emplois.

Les prix de vente des aliments produits localement ont baissé depuis 2013 pour atteindre les 470 à 500 €/t, à un niveau proche de celui de la Réunion. Mais ceci n'a été possible que grâce au mécanisme des aides du RSA (Régime Spécifique d'Approvisionnement) et MFPA (mesures en faveur de la production agricole). Ces aides permettent une compensation partielle des surcoûts d'insularité et d'éloignement. Grâce à ces aides, sur 5000 tonnes produites actuellement à Mayotte, **le surcoût par rapport à**

la métropole passe de 282 à 122 €/tonne et ceci explique le reliquat de surcoût vis-à-vis des 380 €/t payé en métropole.

Des coûts du travail équivalent au « poulet label » de métropole : Le temps de travail par bande d'élevage varie de 30 à 60 heures en cumulé, selon l'équipement. Outre un pic en début et en fin (nettoyage et désinfection), une fois installé (voir schéma joint), la taille de la bande importe peu et représente 1 à 2 heures de travail par jour. Rapporté au poulet produit, le coût (au SMIG Mahorais) est très proche de celui du poulet label de métropole, à 0,28 €/poulet quand il s'agit ici de bandes à minima de 1300 ;

Par contre, pour de petites bandes de 200 à 600 comme on en ren-



contre fréquemment, l'économie d'échelle n'opère plus et le coût augmente rapidement pour atteindre 0,60 à 1,50 €/poulet.

Au final, le prix de revient (personnel compris) d'un kg de poulet vif à Mayotte est de 3,51 à 4,43 €, contre 2,87 € en poulet label ou 0,96 € pour du poulet standard en métropole.

Une capacité de transformation beaucoup trop limitée

L'atelier relais de Coconi, porté par l'AFICAM rattaché au Lycée Agricole, est le seul abattoir présent à Mayotte. 21 tonnes ont été abattues en 2015, soit 20% des 100 tonnes estimées produites dans l'île, les 80% autres étant abattus à la ferme ou chez le client.

Le coût complet d'abattage (hors subventions) revient à environ 1.50 € par kg vif pour des

poulets de 1.7 kg, se décomposant en 0,41 € pour les frais d'enlèvement, de transport et de participation à l'abattage par l'éleveur et 1,06 € pour la prestation de l'atelier relais pour ses frais de charges de structures, opérationnelles (eau, etc), de personnels et administratifs. Pour comparer, il est indiqué **un coût d'abattage de 2.11 € par poulet en métropole** en 2013 pour

des productions en circuits courts.

Or, l'atelier relais ne facture pas encore au taux plein (157 € la journée d'abattage au lieu de 359 €) et les producteurs devraient mieux activer **les aides POSEI qui sont non négligeables, à savoir 1,20 €/kg carcasse** ou 2,16 €/carcasse si cela passe par une structure collective (SC), ce qui compenserait largement ces coûts d'abattage.

Une optimisation de la production est possible

Outre un couvoir sur place, la disponibilité d'un abattoir de capacité suffisante est requise, mais à court terme, il serait possible de passer à 400 poulets/jour sur l'atelier relais de Coconi, ce qui permettrait de valoriser les surfaces d'élevages disponibles en passant de **6 poulets/m² à 10**, comme c'est le cas du poulet label en métropole et à **4 bandes/an** (au lieu de 2 actuellement), compte tenu d'une durée d'élevage de 45 jours.

Ce scénario simple a été simulé en termes d'impacts sur les coûts de production : Les charges de structures baissent drastiquement du fait de l'optimisation des surfaces

Impact sur le coût de production (€/kg vif)	situation actuelle: 6 poulets/m ² X 2 bandes/an	Scénario simple proposé: 10 poulets/m ² X 4 bandes/an	baisse du coût de :
Elevage			
Charges de structures en bâtiment	1,65	0,56	-65,9%
Charges de personnels d'élevage	0,25	0,25	0,0%
Charges en eau, électricité, vetos, etc	0,44	0,44	0,0%
Poussins	0,88	0,53	-40,3%
Aliments	1,285	1,11	-13,4%
Sous-total	4,505	2,89	-35,8%
Abattage			
Main d'œuvre (enlèvement, transport, participation abattage) sans coût de l'abattoir	0,41	0,17	-57,6%
Prestation abattoir Coconi (tarif taux plein)	1,06	0,45	-57,5%
Sous-total	1,47	0,62	-57,6%
TOTAL	5,97	3,51	-41,2%

installés - les charges de structures des unités de fabrication de poussins et d'aliments, rapportées au kg produit, peuvent aussi baisser du fait du doublement du volume produit - l'abattage plus efficace se répercute également sur le coût de

main-d'œuvre et l'indice de consommation.

Cette simple optimisation, sans les aides européennes, fait baisser le coût sortie abattoir de 2,45 €.

Prochain n°: Commercialisation et vision d'avenir

Après une baisse en avril, le prix du kanga avoisine les 27 euros.

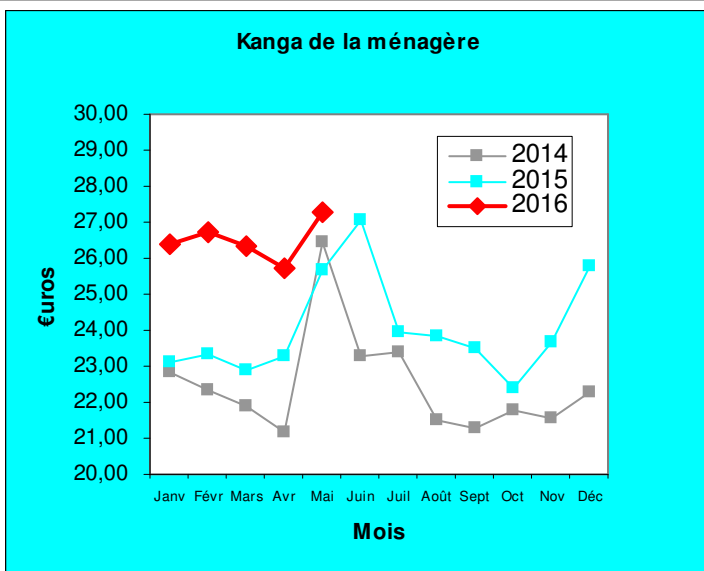
Fruits: Les prix de la plupart des produits de cette catégorie sont en baisse d'environ 10%, sauf celui de l'ananas qui monte de 15%.

Légumes: La salade et la tomate connaissent enfin une légère baisse de prix d'environ 10%. Le prix du manioc et de la banane verte ont légèrement augmenté à cause de l'approche du mois de Ramadan (beaucoup plus d'acheteurs que de revendeurs). L'aubergine, les brèdes mafanes et la papaye verte sont aussi de moins en moins présents sur les marchés et voient leur prix augmenter d'environ 15%.

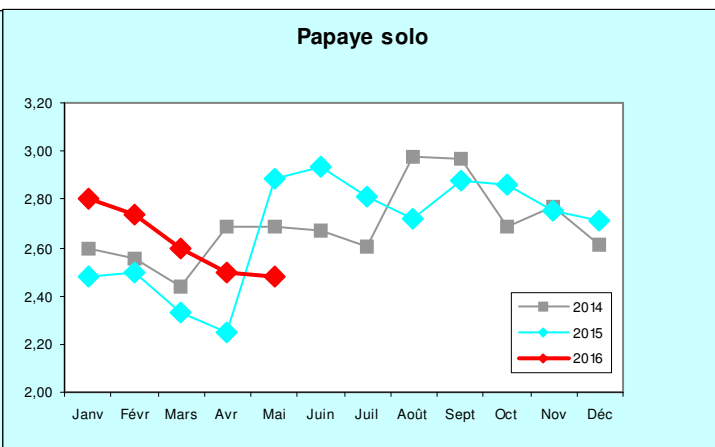
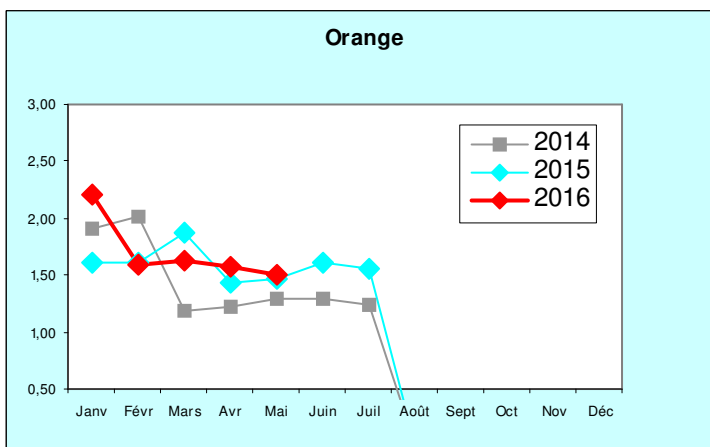
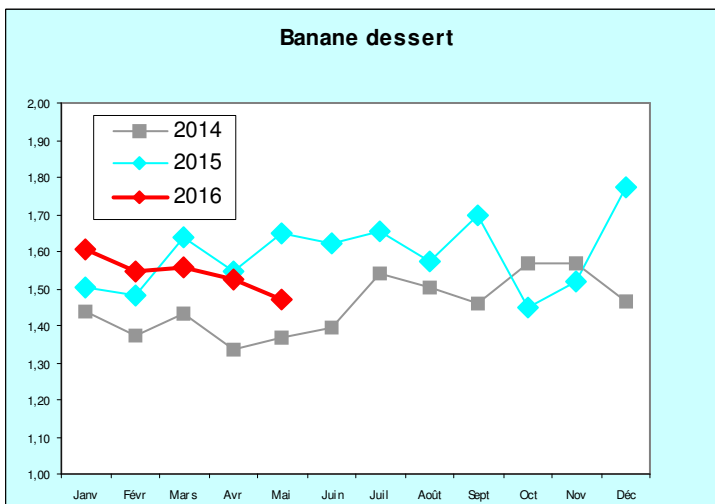
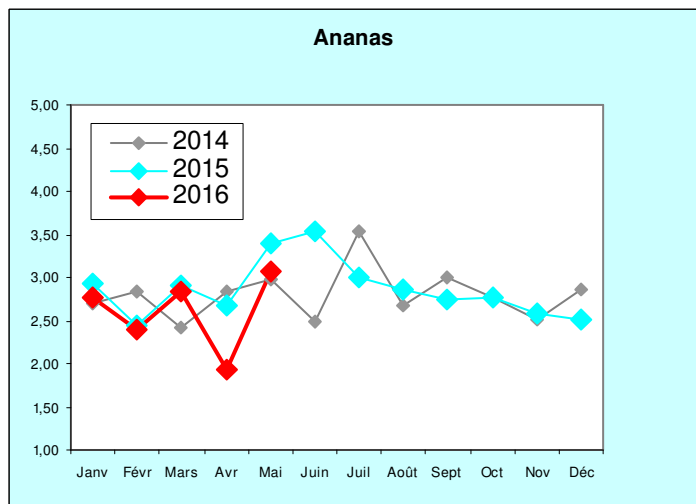
Condiments et produits transformés: L'oignon se rapproche de son prix habituel (2€). Une légère baisse de prix d'environ 5% est constatée sur la purée de piment et le jus de citron, dû à l'arrivée abondante de citrons sur les marchés.

Constitution du kanga de la ménagère (10 kg) :

FRUITS (2 kg)	LEGUMES (7 kg)	CONDIMENTS (1 kg)
• Ananas = 400 g	• Aubergine = 400 g	• Ail = 100 g
• Banane = 400 g	• Banane verte = 1,5 kg	• Oignon = 200 g
• Cocos = 400 g	• Mafanes = 1 kg	• Piment = 200 g
• Papaye = 400 g	• Morelles = 1 kg	• Purée de piment = 200 g
• Orange = 400 g	• Concombre = 300 g	• Achards = 200 g
	• Manioc = 1,5 kg	• Jus de citron = 100 g
	• Papaye verte = 200 g	
	• Salade = 500 g	
	• Tomate = 600 g	

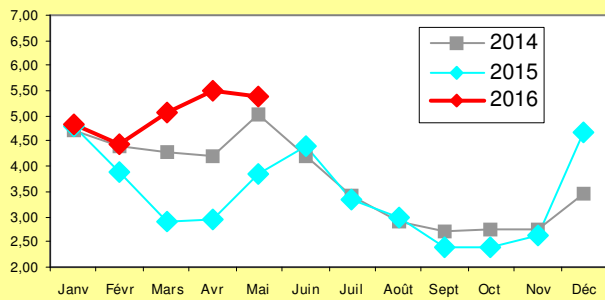


Fruits (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

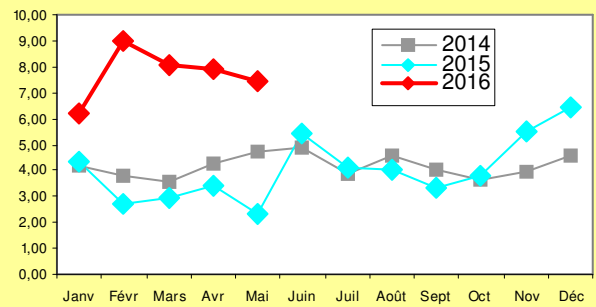


Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

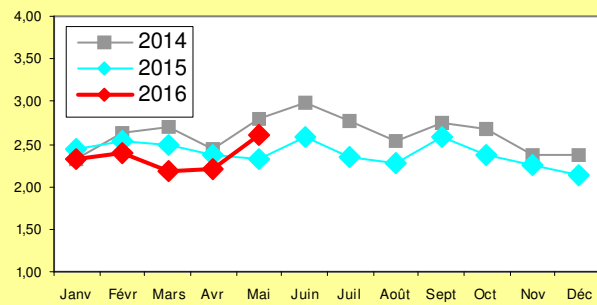
Tomate



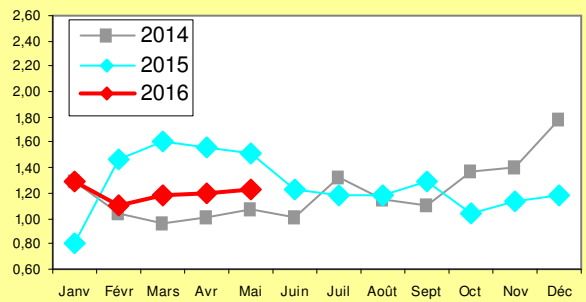
Salade



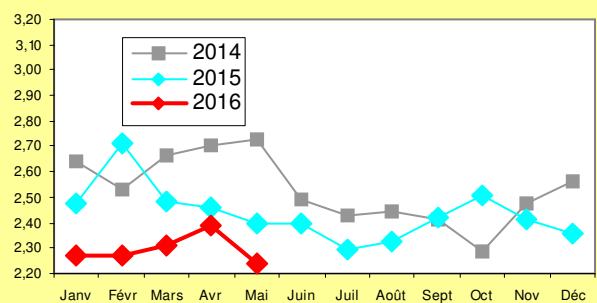
Brèdes mafanes



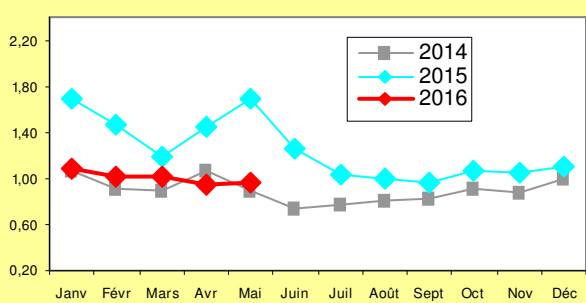
Banane verte



Concombre

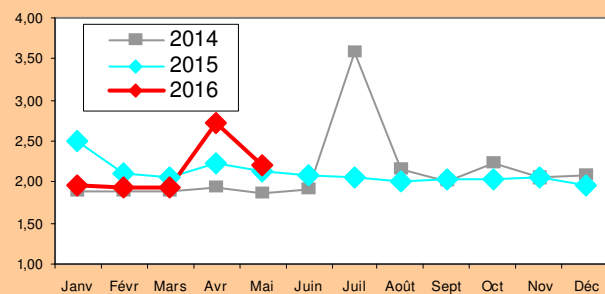


Manioc (racines)

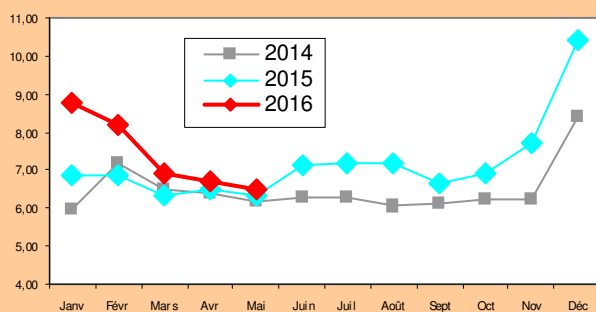


Condiments et produits transformés (moyenne glissante sur 5 semaines des prix)

Oignons (rouges et jaunes)



Jus de citron



Agreste

Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Service d'Information Statistique et Économique

BP 103 - 97 600 Mamoudzou MAYOTTE

Tél : 02 69 61 12 13 Fax : 02 69 61 10 31

Mél : srise.daaf976@agriculture.gouv.fr

Site Web : <http://daf.mayotte.agriculture.gouv.fr>

Directeur de la publication : Jean-Michel BERGES

Rédaction et Composition : DAAF SISE

Impression : SISE

Dépôt légal : à parution



PREFET
DE MAYOTTE