

VIANDE DE VOLAILLE



Chiffres-clés HAUTS-DE-FRANCE

9 290 000 VOLAILLES DE CHAIR

dont

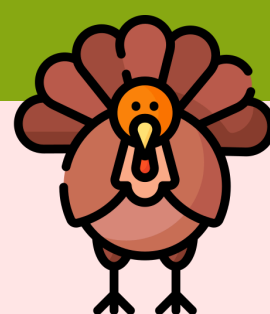
8 240 000

poulets de chair

ET

370 000

dindes



170 millions d'euros de
CHIFFRE D'AFFAIRES



7 % du chiffre
d'affaires animal
régional

740
EXPLOITATIONS
ayant des volailles



210

EXPLOITATIONS
spécialisées en
volailles de chair

300

EMPLOIS à temps plein
sur ces exploitations
spécialisées

440

ELEVAGES
de + de 2000 poulets

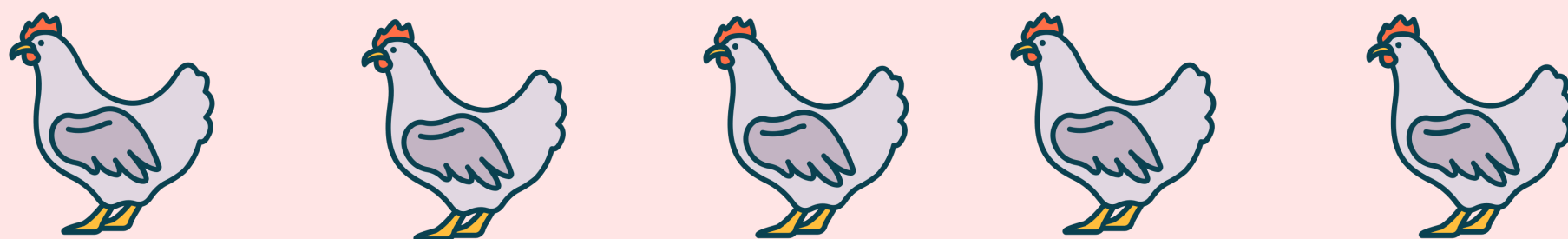
21 400

POULETS
en moyenne dans
ces élevages

5 % de la viande de volaille
produite en France

87 000

tonnes de viande de volaille
produites à l'année



5^{ème}
région française

1,2% de la viande de volaille
abattue EN FRANCE



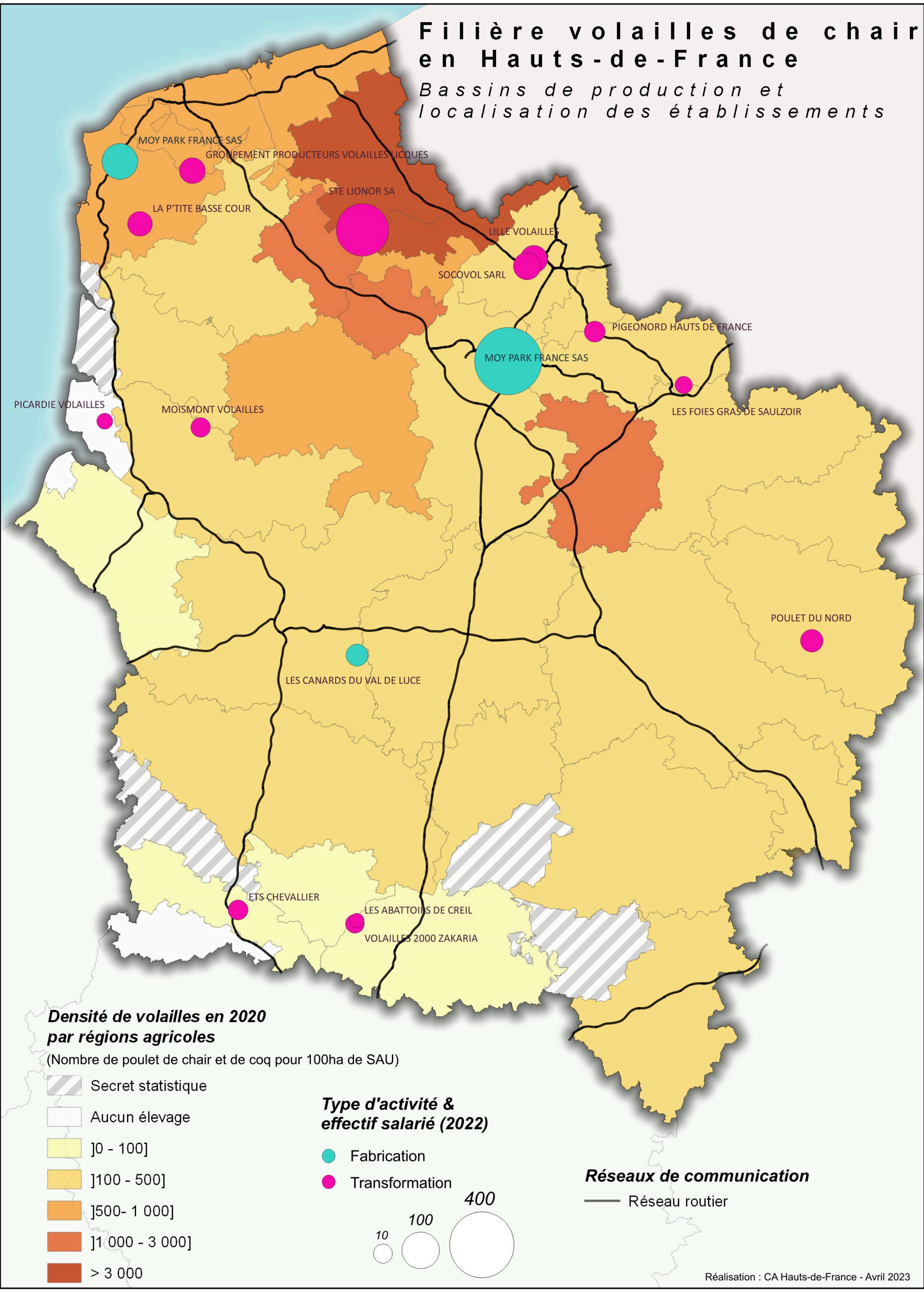
21 000

tonnes de viande de
volaille abattues

dont **85%** de poulet

1 070

EMPLOIS dans l'abattage,
la fabrication de produits
à base de volaille et le
commerce de gros de
volaille



Sources : HUB AGRO/CCI Hauts-de-France
DRAAF Hauts-de-France
Agreste Recensement Agricole 2020
OSM 2022

Réalisation : CA Hauts-de-France - Avril 2023



Analyse cartographique réalisée à partir d'un travail partenarial dans le cadre du Hub Agro sur la connaissance de l'appareil productif agroalimentaire régional.

La volaille de chair et les territoires

La production de volailles de chair est fortement localisée sur le territoire des Hauts-de-France.

70 % du cheptel se trouve dans le Nord de la région, en particulier en Flandre Intérieure, Plaine de la Lys, Cambrésis et Pays d’Aire. Ces quatre régions agricoles comptent plus de 1 000 volailles de chair pour 100 hectares de SAU. A l’inverse, dans le Sud de la région, la densité de volailles de chair ne dépasse pas les 500 têtes pour 100 hectares, même dans les 2 régions en comptant le plus : le Plateau Picard et le Santerre.

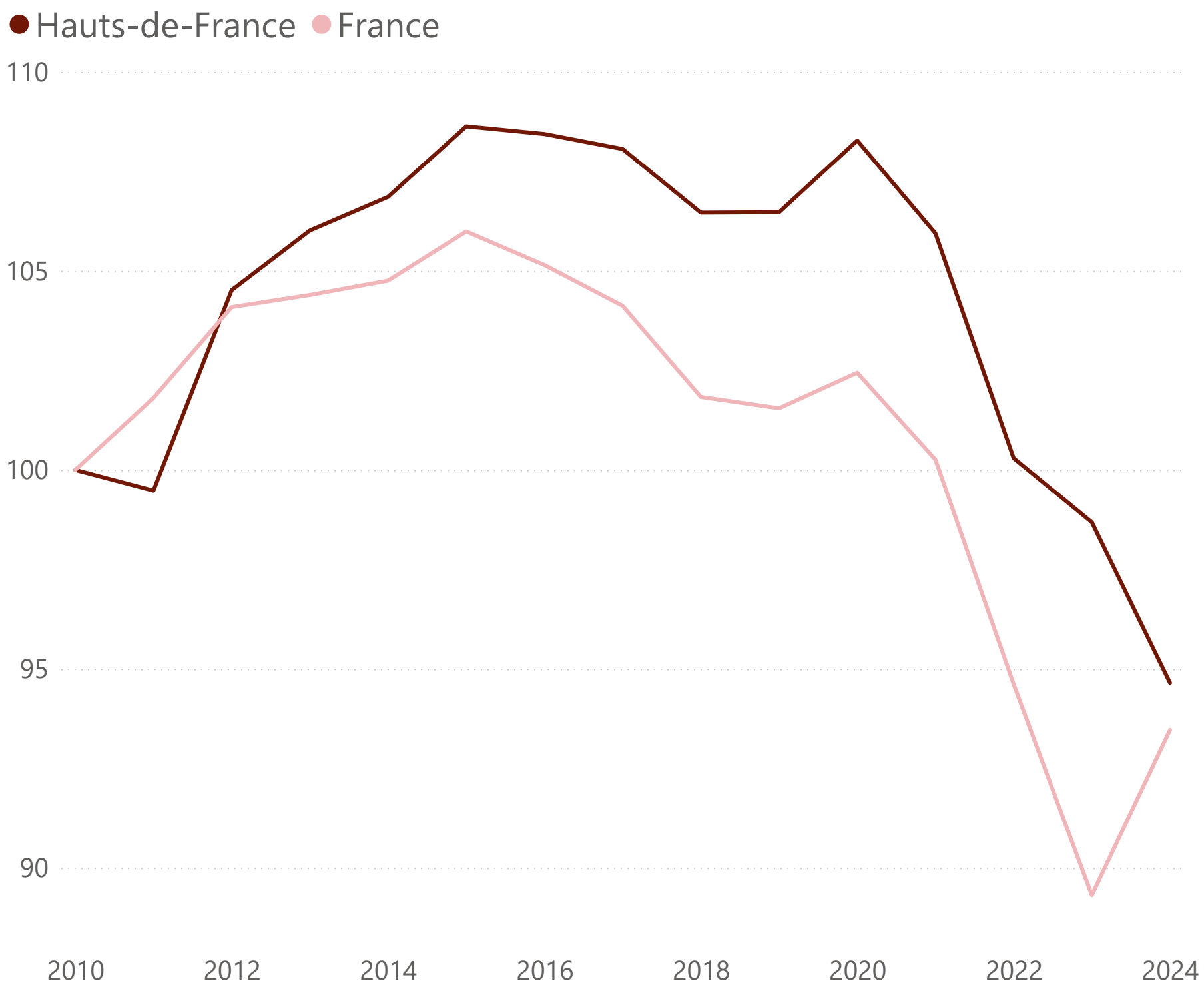
L’aviculture est un débouché important des filières de grandes cultures régionales et apporte un complément de revenu à de nombreuses exploitations de polyculture élevage. La majorité des aviculteurs de la région valorisent des céréales produites sur l’exploitation.



En région, les maillons de découpe et de fabrication sont mieux représentés que les abattoirs qui se trouvent plutôt hors de la région.

Les Hauts-de-France ne comptent en effet que 4 abattoirs spécialisés dans la viande de volaille. Ces derniers, implantés à proximité des bassins de production, sont principalement liés à des spécialités locales telles que les volailles de Licques. Ils abattent 20% de la viande de volaille produite en Hauts-de-France, le reste des volumes de production étant absorbés par les abattoirs frontaliers de la région (Belgique et Marne principalement).

Évolution du nombre de volailles en France et dans les Hauts-de-France (base 100 = année 2010)



Zoom sur la viande de volaille sous signes de qualité

Signes de qualités officiels en Hauts de France pour les volailles :



2 IGP

(volailles de Licques et volailles de Champagne)



92

éleveurs de volailles
Licques

79

éleveurs de volailles
de Champagne



12

cahiers des charges
Label Rouge

20

éleveurs Bio



38 270

poulets de chair bio

Du poulailler à l'assiette

La filière viande de volaille régionale connaît des évolutions divergentes. Si les effectifs de dindes ont reculé de 70 % en 20 ans, les effectifs de poulets de chair ont progressé du tiers sur la même période afin de répondre à la hausse de la consommation.

Malgré ces évolutions, la filière reste largement déficitaire tant au niveau des volumes produits que des capacités d'abattage. La production couvre en effet moins de 50 % de la demande régionale et près de 75 % des volumes produits sont abattus dans d'autres régions ou d'autres pays. La Belgique représente à elle seule les 4/5èmes des exportations régionales de volailles vivantes. Comme pour d'autres zones importatrices de volailles vivantes des Hauts-de-France (Marne, Pays-Bas, Allemagne), il est à noter qu'une partie importante des volailles abattues sont ensuite réimportées dans la région.

INTRANTS VIANDE DE VOLAILLE

- plus que **3 couvoirs** dorénavant dans les Hauts-de-France
- **366 000 tonnes** de fabrication d'aliments pour volailles

PRODUCTION VIANDE DE VOLAILLE



- 87 000 tonnes de volailles produites à l'année**
- 81 % de viande de poulet soit 70 700 tonnes
- 11 % de viande de dinde soit 9 500 tonnes
- 7 % de viande de poules et coqs de réforme soit 6 500 tonnes
- 0,5 % d'autres viandes de volailles (pintades, oies, canards...)

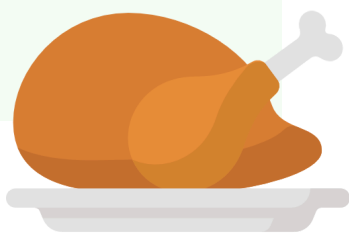
INDUSTRIE DE LA VIANDE DE VOLAILLE

- **4 abattoirs** spécialisés dans la viande de volaille
21 000 tonnes abattues (à 85 % du poulet)
Ratio **abattage/production** : **24 %**
- **15 entreprises** en abattage, découpe, transformation
générant 900 emplois salariés

NEGOCE ET EXPEDITION DE VIANDE DE VOLAILLE

- Négoce d'animaux vivants :
- **15 négociants** spécialisés dans la volaille de chair
 - **200 emplois salariés**

CONSOMMATION DE VIANDE DE VOLAILLE



- Consommation par habitant : **31 kg/an**
- **185 000 tonnes** (consommation régionale annuelle estimée)
 - Ratio régional production/consommation : **47 %**
 - **11 %** des volumes consommés sont abattus en région
 - Déficit de **100 000 tonnes** de viande de volaille importées d'autres régions ou pays