

VOLAILLES DE CHAIR EN VENTE DIRECTE

Des points de vente diversifiés

Edition Décembre 2013

Objectif

Afin de compléter les revenus de l'atelier lait, l'éleveur s'est tourné vers l'élevage de volailles. L'évolution de cet atelier a été rapide et maîtrisée. L'atelier volailles est ainsi devenu l'atelier principal. Depuis 2009, l'éleveur travaille avec les GMS. La production est développée : de 400 volailles abattues par mois à 350 par semaine.

L'exploitation

Un atelier volailles complémentaire au début

L'atelier volailles

- Superficie : 640 m² de bâtiments avicoles
 - 13 lots/an de 1000 volailles
 - 2 lots de 1500 volailles
- Densité d'élevage : 10 à 12 volailles/m²
- Durée d'élevage : 120-150 jours
- Céréales produites : auto-consommation
- Vente directe : boucheries/GMS/restaurants/comités d'entreprise/ livraison à des particuliers
- Abattage réalisé en prestation de services

Productions annuelles

Espèces	Nombre de têtes produites par an
Poulets	13 000
Pintades	4 000
Dindes et chapon	500

Caractéristiques de l'exploitation

- GAEC père/fils et conjointe collaboratrice
- 2,5 UTH
- Installation en 1979
- Exploitation située dans le pays d'Alençon
- 1995 : mise en place de l'atelier volailles
- Choix de produire de la volaille traditionnelle et de commercialiser en circuit court (vente directe et GMS)
- Production ponctuelle de canards
- 42 vaches laitières

Une SAU de 110 ha

- 33 ha de prairies temporaires
- 45 ha de prairies permanentes
- 10 ha de blé
- 16 ha de maïs
- 6 ha de triticales



Les moyens de production

Atelier poulet de chair traditionnel

Choix des races

- Poulets cous nus rouges à pattes jaunes (chair plus persillée)
- Poulets cous nus rouges à pattes blanches
- Souches à croissance lente (GIA657)
- Poussins d'un jour
- Dindes fermières : bronzées et noires

640 m² de bâtiments

- 6 tunnels mobiles de 70 m²
- 1 tunnel mobile de 120 m²
- 100 m² de petites cabanes pour la production de canard
- Paille autoproduite : 40 t à l'année
- Vide sanitaire = 1 mois

Investissement tout compris des bâtiments mobiles

Réseau électrique	Coût d'un bâtiment
10 000 €	15 000 €

Parcours

- 5 poulets/m²
- Broyage ou fauche : 3 fois par an

Alimentation

- Aliment démarrage acheté : 490 €/t
-> Besoin : 1,5 kg par volailles (5 semaines)
- Mélange de tourteau de soja, tourteau de tournesol, minéraux : 550 €/t, 40 t à l'année
- Céréales autoproduites : 100 t de blé, 60 t de maïs
-> Fabrication de l'aliment réalisée par une entreprise : broyage à la ferme : 0,30 €/kg

Santé

- Vaccinations réalisées au couvoir
 - la maladie de Marek
 - la bronchite infectieuse
 - la coccidiose
 - la maladie de Gumboro
- Vermifuge ponctuellement
- Taux de mortalité faible
principale cause de mortalité : maturation du cycle sexuel

ZOOM sur... La bursite infectieuse ou maladie de Gumboro

- Infection virale : destruction des organes lymphoïdes et de la bourse de Fabricius
- Maladie contagieuse
- Mortalité importante :
 - Dépendante de : l'espèce touchée, l'âge, la virulence du virus, l'immunité passive transmise
- Symptômes :
 - Abattement, déshydratation, diarrhée aqueuse



L'abattage et la commercialisation

Une volaille réputée et commercialisée dans différents points de vente

Abattage

350 volailles abattues/semaine

- Transport à la charge de l'éleveur
 - > Camion de transport
 - > Camion réfrigéré (coût à l'achat : 35 000 €)
- Type de produit : PAC / effilés
- Prestataire : l'abattoir de Gacé
 - > Coût annuel : 45 000 €

Coût d'abattage

Espèces	€/volaille PAC
Poulet	2,20
Pintade	2,25
Canard	3,60
Dinde	5,50
Boucher	2,10



Commercialisation

Points de ventes

Lieu de vente	Espèce vendue	Prix de vente €/kg
A la ferme	Poulet	7,60 TTC
	Pintade/canard	8,40 TTC
	Dinde noire	11,90 TTC
	Dinde bronzée	13,90 TTC
GMS	Poulet	5,50 HT
	Poulet en barque	5,60 HT
	Pintade/canard	7,15 HT
	Festif	9,40 HT
Collectivité/ boucher/ restaurateur	Poulet	6,05 HT
	Pintade/canard	7,40 HT

Commercialisation sous

- Marque Orne Terroir
- Nom de l'exploitation



La répartition des tâches

Atelier volailles

	Tâches	Heures par semaine
Conduite d'élevage	Alimentation, surveillance, transports de cellules à grain, de la cuve à gaz... Nettoyage (bâtiments mobiles nombreux)	41 h
Abattage	Abattage à l'extérieur : à Gacé Transport à la charge de l'éleveur	3 h
Vente	Livraison : bouchers, GMS, comité d'entreprise, particuliers	6 h
Cumul des tâches	Temps estimé par semaine	50 h



Quelques repères économiques

-> Dans cette fiche, la marge poussins aliments a été estimée. Elle correspond à la différence entre le chiffre d'affaires et les charges liées à l'achat des animaux et à l'alimentation.

Résultats issus de l'année 2012

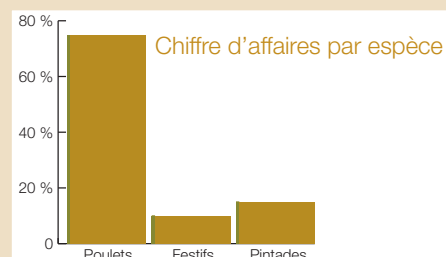
Nombres de volailles vendues à l'année	15 368
Chiffre d'Affaires	237 000 €
Achat de poussins	9 950 €
Alimentation achetée	61 173 €
Total charges poussins-aliments	71 123 €
MARGE poussins/aliments (€/an)	165 877 €
MARGE poussins/aliments (€/volaille)	10,80 €

Autres charge à prendre en compte

Autres charges	€/an
Litière	1 034
Frais vétérinaires + tests salmonelle	457
Assurances + divers	1 000
Chauffage	6 084

-> Attention :

Cette marge ne représente pas la marge brute, ni directe de l'atelier, les charges variables (frais vétérinaires...) et fixes (électricité, eau, gaz...) sont à déduire. Les productions festives ne sont pas prises en compte.



Le point de vue de l'éleveur

Avantages

- Proximité avec les clients
- Production locale
- Besoins de SAU limités

Inconvénients/difficultés

- Aucune aide financière reçue pour l'installation (ne correspondait pas aux critères)

Conseil de l'éleveur aux futurs porteurs

- Réaliser un **investissement modéré**
Investissement adapté aux objectifs
-> Prendre en compte le ratio : investissement/rentabilité
- Bien cerner le **marché potentiel**
Marché de niche : se démarquer
Attention aux invendus
-> Travailler **sur commandes**
- Bien prendre en compte les partenaires notamment l'abattoir
- Avoir la fibre commerciale
- Être rigoureux dans la production et dans la gestion de l'entreprise

A consulter

Fiche réalisée par la CA Poitou Charentes : **Volailles fermières, références techniques et économiques**, janvier 2012

