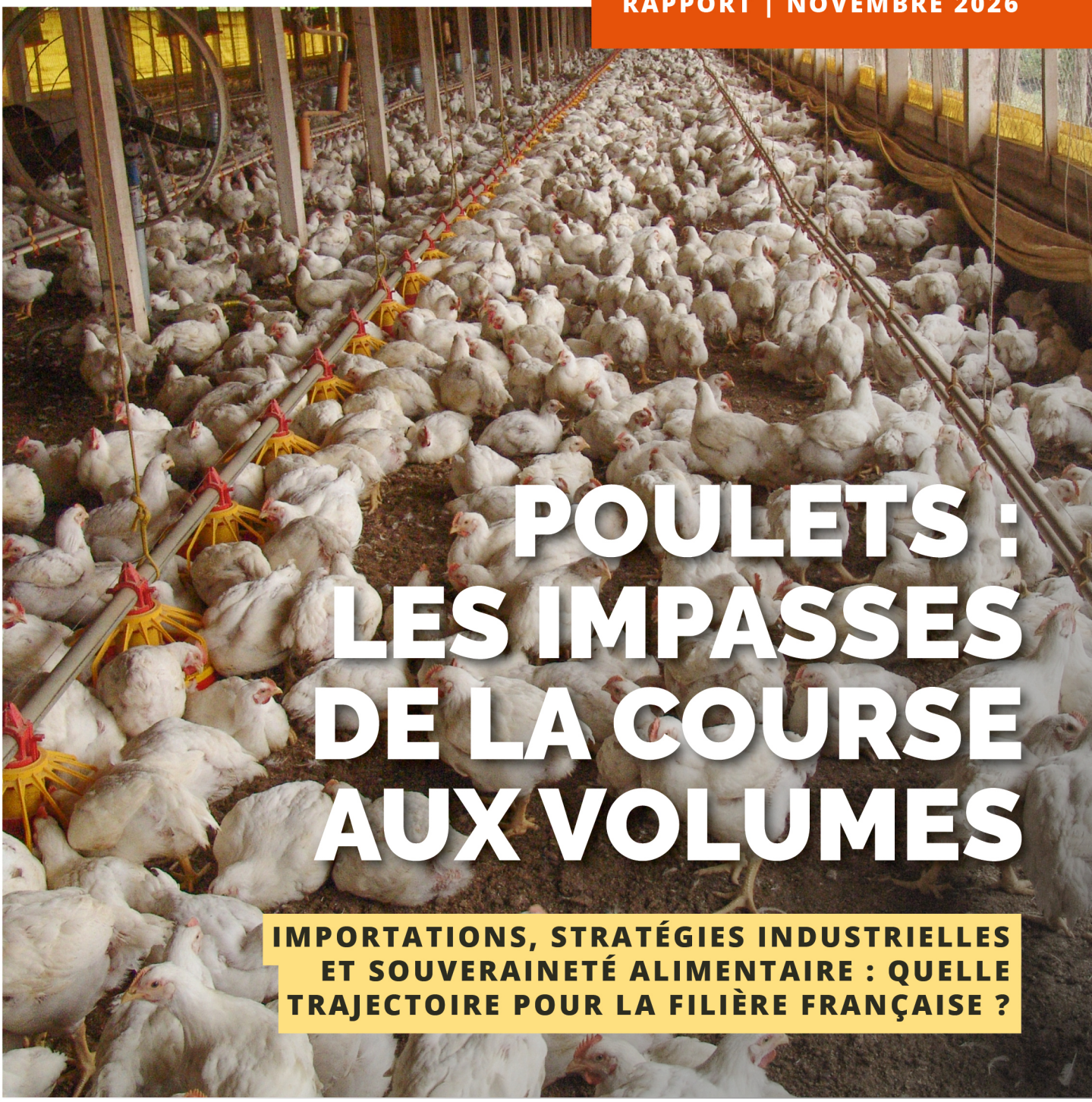
Élevage

RAPPORT | NOVEMBRE 2026



© alffoto-iStock

POULETS : LES IMPASSES DE LA COURSE AUX VOLUMES

IMPORTATIONS, STRATÉGIES INDUSTRIELLES ET SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE : QUELLE TRAJECTOIRE POUR LA FILIÈRE FRANÇAISE ?

FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME

Édito

Du sandwich au poulet frit, des nuggets aux plats préparés, le poulet est partout. En vingt ans, sa consommation a doublé en France, portée par une industrie agroalimentaire et une restauration en pleine expansion. Pourtant, alors que la France est le troisième producteur européen de volailles, plus de la moitié du poulet consommé dans le pays est aujourd'hui importée.

Comment expliquer ce paradoxe ? En remontant les circuits européens du poulet, cette étude met en lumière un marché dominé par la recherche de volumes et de prix compétitifs. Les grands acheteurs mettent en concurrence les fournisseurs européens, notamment sur les prix. Une concurrence qui pèse directement sur les conditions de production des éleveurs français.

Face à cette dépendance, la filière annonce une nouvelle stratégie de reconquête : 2 200 poulaillers supplémentaires et 2,8 milliards d'euros d'investissements d'ici 2035. Ce pari n'est pourtant pas nouveau. Dès 2017, la reconquête des parts de marché sur le poulet standard était déjà la priorité du plan de filière, le développement du bio et du Label Rouge n'en constituant qu'un volet complémentaire. Près de dix ans plus tard, les importations continuent pourtant de progresser. Est-ce vraiment en produisant toujours plus, dans un marché dominé par la compétition sur les prix, que la France retrouvera sa souveraineté alimentaire ?

D'autant que le nouveau plan entend aussi accompagner une consommation toujours croissante. Or cette demande n'est pas une fatalité : elle est largement façonnée par l'offre des industriels et de la restauration. **Une prévision de consommation ne peut, à elle seule, définir le cap de notre politique agricole.**

Il n'est pas question de refuser par principe la modernisation de la filière avicole. Mais la compétitivité-prix ne peut en être l'unique boussole. À quoi servirait de produire toujours plus si les éleveurs devaient en supporter les risques économiques, tandis que s'accentueraient les pressions sur les territoires ? Davantage de bâtiments, c'est aussi davantage d'aliments à fournir, d'effluents à gérer et le risque de renforcer notre dépendance aux protéines végétales importées.

Produire autrement suppose aussi d'acheter autrement. La transition des élevages restera fragile tant que les grands acheteurs ne s'engageront pas sur des débouchés durables et des prix rémunérateurs. L'État ne peut soutenir de nouvelles capacités de production sans se donner les moyens d'organiser cette transformation.

Nous appelons à changer les règles du marché, en France comme en Europe : rendre les origines transparentes, relever les exigences de production et engager les acheteurs à soutenir les élevages en transition. Une réorientation qui doit aller de pair avec une évolution de notre alimentation, plutôt qu'une croissance indéfinie de la consommation de poulet. **La souveraineté alimentaire ne se reconquiert pas à coups de poulaillers supplémentaires. Elle exige de reprendre la main sur les choix qui façonnent notre agriculture et notre alimentation.**

Thomas Uthayakumar
Directeur des programmes et du plaidoyer
Fondation pour la Nature et l'Homme

Sommaire

Contexte **4**
Une hausse de la consommation de poulet de chair en France 4
Une consommation de plus en plus importée 5
Une consommation de plus en plus standardisée 9

Enquête **13**
Le marché européen du poulet : plaques tournantes et opacité sur les origines. 13
Un marché structuré autour de la production intensive de poulet 30

Feuille de route **48**
Encadrer et réguler le marché 48
Agir sur la demande de poulet : changer l'environnement alimentaire pour réduire la consommation de poulet 49
Agir sur la production de poulet : réorienter la filière vers un modèle plus durable et résilient 51

Annexes **55**
Annexe n°1 : État des lieux des principaux groupes agroindustriels de la filière du poulet de chair 55
Annexe n°2 : Traitement de la base de données BACI 56
Annexe n°3 : Diagramme de flux de matière de la filière viande de volaille en France 58
Annexe n°4 : L'étiquette « Bien-Être Animal », un exemple d'expérimentation à généraliser pour la filière du poulet de chair 59
Annexe n°5 : Le régime référentiel de santé mondial de la commission du EAT-Lancet. 60
Annexe n°6 : Le European Chicken Commitment (ECC) 61

Contexte

Une hausse de la consommation de poulet de chair en France

En 20 ans, la consommation de poulet a doublé atteignant **1,8 million de tonnes équivalent-carcasse en 2025**[1]. **La consommation annuelle de viande de poulet des Français** est de **25,6 kg par habitant**, avec une hausse de 5,6% par rapport à l'année 2024[2].

Depuis 2024, **la viande de volaille est devenue la viande la plus consommée par les Français**, passant ainsi devant la viande de porc. Loin d'assister à une baisse de la consommation de viande en France, on assiste à un report de consommation de la viande bovine et porcine vers la viande de volaille.

Plusieurs facteurs incitent à la consommation de volaille plutôt qu'à un autre type de viande : **l'accessibilité financière**, une **plus faible empreinte carbone et environnementale** par rapport aux autres viandes, **l'absence d'interdits religieux**, des **recommandations nutritionnelles** ventant la viande de volaille comme une source de protéines de qualité, faible en graisse.

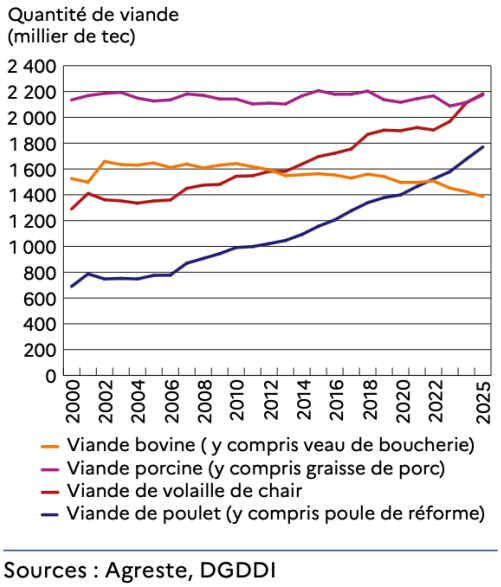


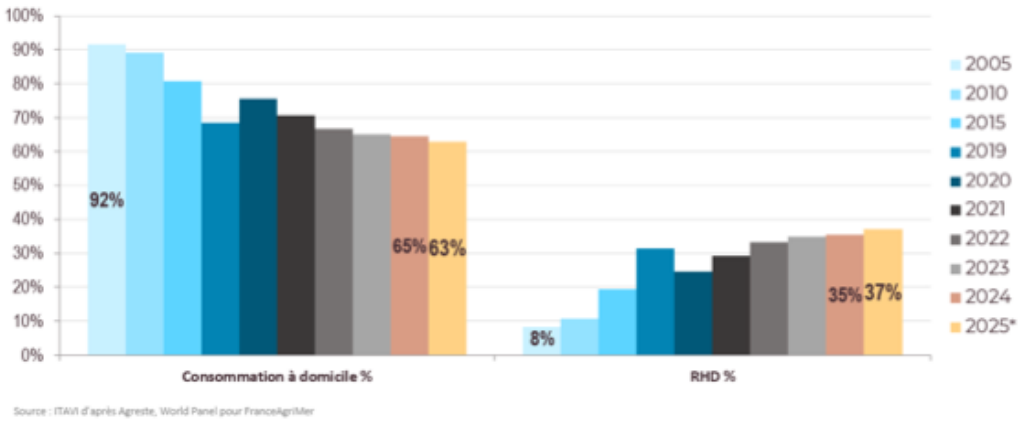
Figure n°1 : Évolution de la consommation de viande en France entre 2000 et 2025

Le poulet représente ainsi 80,7% des volailles de chair consommées[3]. Dès lors, la tendance observée de la consommation de volaille est largement portée par la consommation de poulet.

Si la consommation de volailles continue de progresser en France, les achats des ménages pour leur consommation à domicile augmentent moins rapidement que la consommation nationale totale depuis une quinzaine d'années**. Cette croissance est principalement portée par la restauration hors domicile (RHD)**[4], ainsi que par les débouchés de l'industrie agroalimentaire de seconde transformation. Cette évolution s'inscrit dans une tendance plus large : toutes volailles confondues, la part de la restauration hors domicile dans la consommation nationale est passée de 8% en 2005 à 37% en 2025, selon les estimations de l'ITAVI.

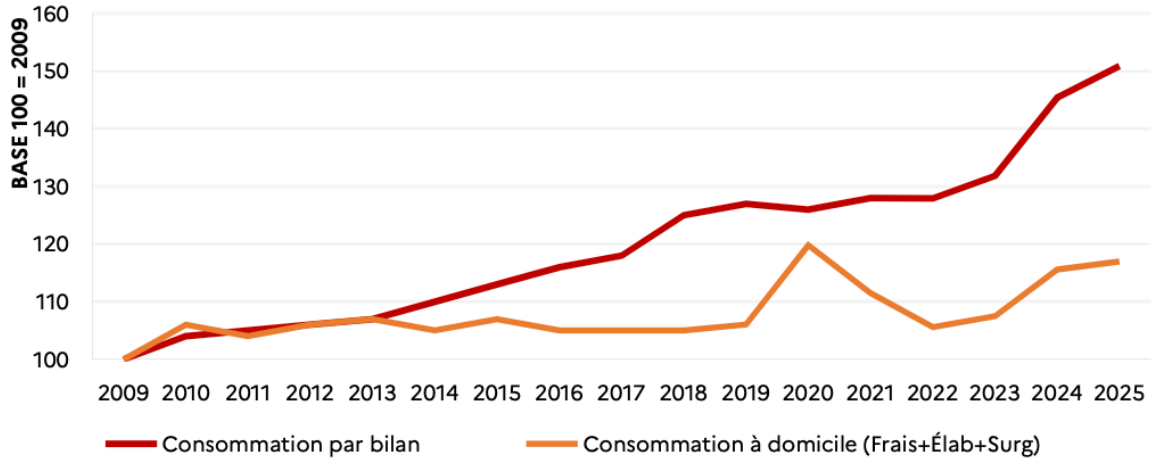
[1] Agreste, à partir des données des douanes françaises, Bilan conjoncturel, février 2026.
[2] FranceAgriMer, Agreste, Synthèses conjoncturelles N°451, juillet 2026.
[3] ITAVI d'après Agreste, douanes – 2024.
[4] FranceAgriMer, « Panorama international des filières poulet de chair », d'après les données d'ITAVI, Octobre 2023.

Figure n°2 : Évolution de la répartition de la consommation de volailles entre la consommation à domicile et la restauration hors domicile (RHD)



La consommation à domicile, encore majoritaire (figure n°2), comprend également des produits issus de l'industrie de seconde transformation, notamment les produits élaborés, occupant une plus grande part par rapport aux poulets entiers (voir partie suivante). D'après un rapport de l'OFPM[5], les circuits hors grande distribution occupent une place croissante dans les débouchés de la filière, notamment la restauration hors domicile (commerciale et collective), via l'industrie de seconde transformation et les grossistes.

Figure n°3 : Évolution de la consommation de volailles de chair



Sources: FranceAgriMer, d'après SSP, Worldpanel by Numerator et douane française

Une consommation de plus en plus importée

La croissance de la production nationale de poulet n'a pas été aussi rapide et importante que celle de la consommation : depuis les années 2000, **la production française a augmenté de 9 % en 20 ans pour atteindre 1,28 million de tonnes équivalent carcasse (tec) en 2025, tandis**

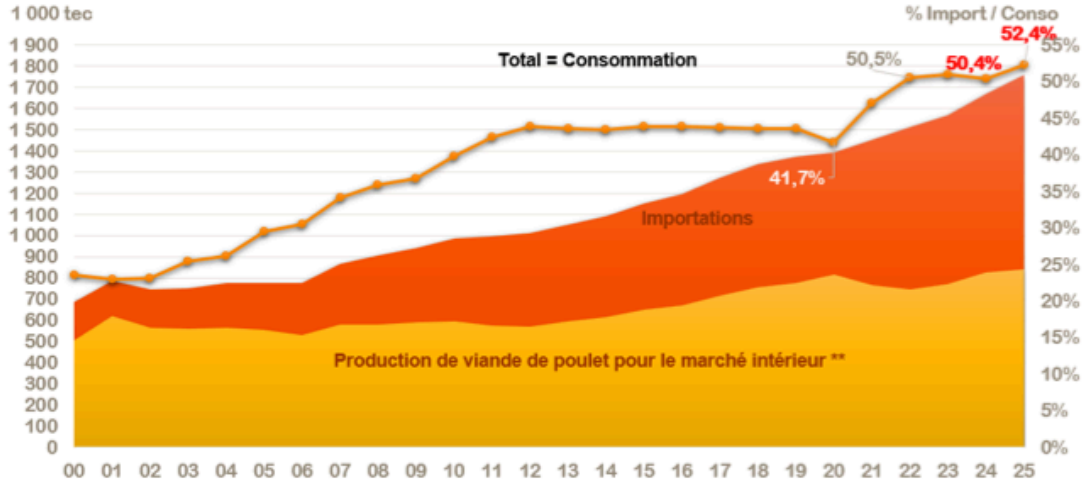
[5] OFPM, Rapport au Parlement, section 4 – Volailles de chair et lapins, 2024.

qu'en parallèle la consommation française a doublé[6]. Cette consommation française en constante hausse s'alimente désormais de plus en plus par des importations.

- **Les volumes importés : on importe combien ?**

En 20 ans, le volume d'importations de poulet a été multiplié par 5 en France atteignant près de **922 000 tec viande poulet importée en France en 2025**[7]**, soit 52,4% de la consommation française**[8]. En 2025, ces importations ont augmenté de 9,7% par rapport à l'année 2024 et la tendance reste à la hausse[9].

Figure n°4 : Évolution du ratio import/consommation de viande de poulet en France entre 2000 et 2025



Source : ITAVI d'après le SSP du Ministère de l'Agriculture et Douanes

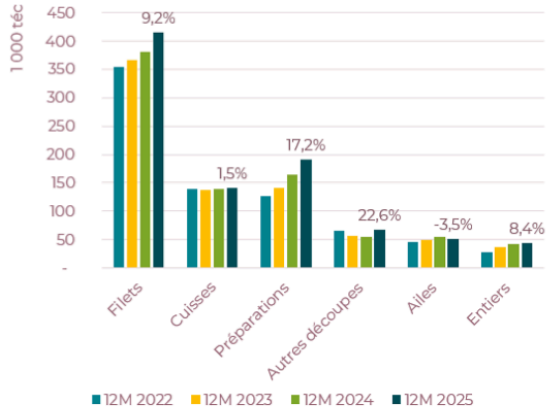
- **La décomposition des flux d'importations : on importe quoi ?**

« 1 poulet sur 2 est importé en France ». En réalité, **la France importe principalement des filets de poulet ou des élaborés de poulet**, soit des morceaux à forte valeur ajoutée, et peu de poulets entiers.

- **La majorité des importations françaises de poulet sont des filets de poulet** (environ 42%) : 420 000 tec importées en 2025, avec une hausse de 9,2% par rapport à 2024 ;
- **190 000 tec de préparations à base de poulet sont importées en 2025**, avec une forte hausse de 17,2% par rapport à 2024.

[6] Agreste, Bilan conjoncturel, février 2026.
[7] Ibid.
[8] ITAVI d'après le Service de la statistique et de la prospective (SSP) du Ministère de l'Agriculture et Douanes.
[9] Agreste, Bilan conjoncturel, février 2026.

Figure n°5 : Évolution des imports de poulet par type de produits



Source : ANVOL (ITAVI d'après douanes françaises)

- **Les débouchés des importations : on importe pour qui ?**

La RHD et l'industrie de transformation représentent deux débouchés majeurs des importations françaises de poulet. Selon un rapport d'information du Sénat publié en septembre 2022[10], entre 60 et 75 % des poulets destinés à ces circuits sont importés. Or, ces deux secteurs représentent près de la moitié du marché français du poulet en volumes, et sont particulièrement demandeurs de découpes, notamment de viande désossée destinée à la fabrication de produits élaborés.

Cette dépendance est confirmée par une étude réalisée par AND International pour FranceAgriMer : **en 2019, près de 80 % des importations de viande de poulet fraîche ou congelée étudiées étaient destinées à la RHD et à l'industrie de transformation**. Le taux d'importation atteignait 72 % dans l'industrie de transformation et la rôtisserie, contre 59 % dans la RHD et 15 % dans le commerce de détail (Figure 6).

Figure n°6 : Évolution des volumes importés (en TPF[11]) et du taux d'importation de viande de poulet en France

	Volume du marché		Volumes importés		Taux d'importation	
	2015	2019	2015	2019	2015	2019
Détail	539	557	51	84	9%	15%
RHD	121	138	81	82	67%	59%
Industrie	263	342	191	233	73%	72%

Sources: FranceAgriMer, d'après AND International

Cette répartition ne reflète toutefois pas les circuits de vente au consommateur final. **L'industrie de transformation approvisionne en effet aussi bien la restauration que la grande distribution.** Une partie de la viande importée par les industriels se retrouve ainsi dans les produits transformés vendus en supermarché, sans apparaître dans les importations directement attribuées au commerce de détail. À cela s'ajoutent les importations de

[10] Sénat, rapport d'information « Compétitivité de la ferme France » n° 905 (2021-2022), Septembre 2022.
[11] Tonnes produit fini.

préparations à base de poulet déjà élaborées, comptabilisées séparément : elles ont plus que doublé entre 2011 et 2019, atteignant 72 300 tonnes en 2019, selon FranceAgriMer.

L'étude de FranceAgriMer[12] souligne également un décalage entre la valorisation de l'origine française et les pratiques d'approvisionnement. Si les enseignes de grande distribution mettent largement en avant l'origine française dans leurs rayons de volaille fraîche, le recours aux importations est nettement plus important dans certains produits transformés, y compris lorsqu'ils sont fabriqués en France. **Parmi les enseignes interrogées, les taux d'importation déclarés atteignaient 35 à 50 %, voire davantage, pour les charcuteries de volaille et 50 à 80 % pour les sandwichs et pizzas**. Les industriels et les grossistes présentent eux aussi des stratégies d'approvisionnement très variables, parfois largement tournées vers les importations.

Ces analyses montrent que la responsabilité des importations ne peut être attribuée aux seuls industriels de transformation et restaurateurs. **La grande distribution joue également un rôle important dans les débouchés du poulet importé, au-delà de ses achats directs.** Plus largement, les stratégies d'approvisionnement de l'ensemble des acteurs industriels et commerciaux contribuent également à structurer la demande de poulet importé, malgré les engagements affichés par certains en faveur de l'origine française.

- **Une déconnexion entre consommation nationale et production nationale**

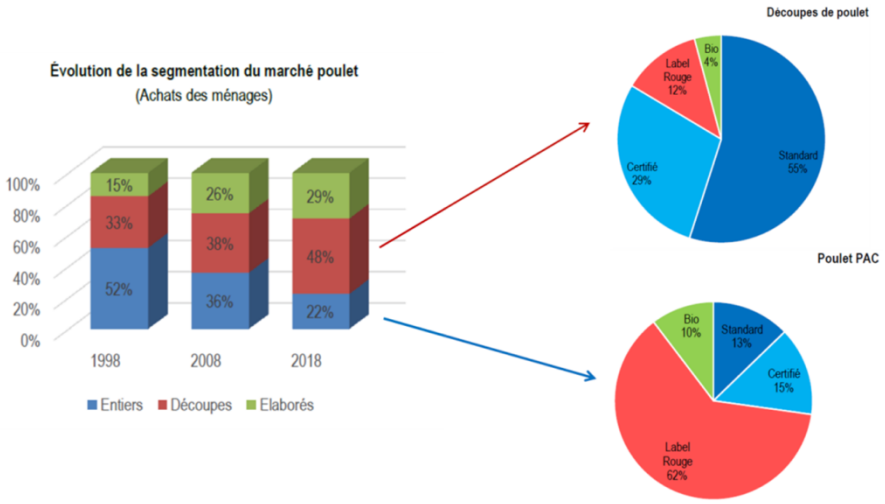
Les importations françaises s'expliquent par le fait que la demande nationale ne correspond pas à la structure de la production nationale, en termes de volumes, mais aussi en termes de type de consommation (qualité, forme du poulet consommé – entier, découpé, élaboré –).

Parmi les segments les plus demandés, à savoir le filet de poulet et les poulets élaborés ou transformés (charcuterie notamment), la filière française marque un manque de compétitivité, en raison d'un retard d'investissement dans les unités d'abattage et de transformation. Ces segments sont ainsi plus exposés à la concurrence directe de viande de poulet importée dont le critère d'achat principal est le prix (cf partie suivante).

La filière française s'est traditionnellement positionnée sur des segments de production de qualité et diversifiée, et non sur les segments de poulets standards élevés pour la production de filets. La production nationale française de poulet se distingue en effet par ses filières volaille sous signes de qualité et d'origine (SIQO) qui représentent un peu moins de 20% du marché. Ces productions SIQO (label rouge, bio, IGP, etc) produisent principalement des poulets entiers, dits « prêts à cuire » (PAC), représentant près des deux tiers des volumes de poulets entiers (voir figure n°7).
Par ailleurs, la filière française de poulet s'est aussi positionnée historiquement sur une production destinée à l'export, le « poulet grand export » (poulet entier congelé destiné aux marchés du Proche et Moyen-Orient).

[12] FranceAgriMer, « Analyse des flux d'importation de volaille en France », juin 2021.

Figure n°7 : Une évolution de la consommation défavorable à la stratégie de différenciation par la qualité de la filière française



Source : Rapport d'information n°905 du Sénat, d'après les données de FranceAgriMer

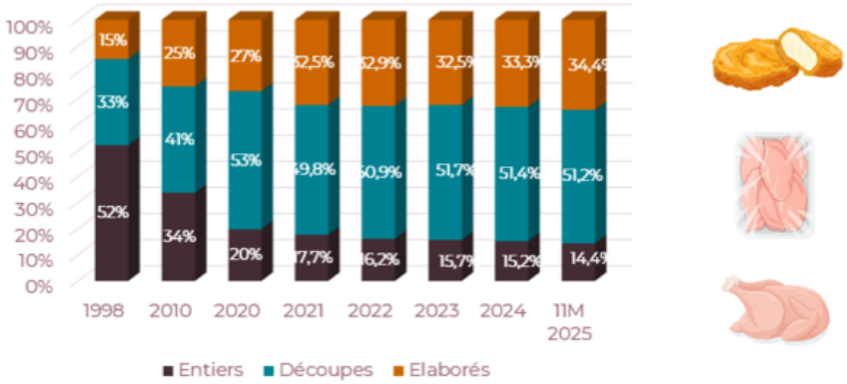
La part de volailles consommées sous signe de qualité (SIQO) stagne depuis des années à environ 20 % de la consommation française. Cette situation s'explique notamment par une évolution de la demande vers les découpes et les produits élaborés, principalement issus de poulets standards. La progression des importations ne s'explique donc pas uniquement par une production française insuffisante. Elle tient aussi à la difficulté de la filière française à répondre, à des prix compétitifs, à la forte demande de filets, de découpes et de produits transformés. Cette compétitivité dépend notamment des capacités industrielles d'abattage et de découpe, mais aussi de la valorisation de l'ensemble des morceaux du poulet.

Une consommation de plus en plus standardisée

- **Les types de morceaux consommés : une tendance à l'ultra-transformation**

La consommation de poulet s'est profondément transformée ces dernières décennies : **les Français consomment de moins en moins de poulets entiers, pour de plus en plus de filets de poulets et de produits transformés à base de poulet.**

Figure n°8 : Typologie et évolution de la consommation de poulet par type de produit



Source : ANVOL, d'après les données d'ITAVI, février 2026.

La part des élaborés de poulet a plus que doublé depuis 1998 : elle était de 15 % en 1998, elle est désormais à plus de 34 % en 2025. **Les découpes, principalement des filets et des cuisses, occupent la majeure partie de la consommation**, passant de 33 % en 1998 à **plus de 51 % aujourd'hui**. Dans le même temps, **la consommation de poulets entiers a été divisée par 2,5 en 20 ans** : elle est passée de 52 % à **moins de 15 % en 2025**.

- **Le type de poulet consommé : la consommation généralisée du turbopoulet**

Cette tendance de consommation pour des produits ultra-transformés repose sur l'utilisation de souches de poulet, sélectionnées génétiquement pour maximiser le « rendement filet », soit les morceaux de viande valorisables, tels que les filets. **80% des poulets consommés en France sont des poulets dits standards,** c'est-à-dire des poulets conventionnels issus de souches à croissance rapide, notamment la souche Ross 308, qui sont élevés à haute densité, sans accès à l'extérieur. **Ce type de poulet peut atteindre jusqu'à 3 kg vif en moins de 42 jours,** et est généralement abattu au bout d'une trentaine de jours pour un poids dépassant 2 kg. Parfois appelé **le turbopoulet** dans le débat public**,** ce poulet lourd à croissance rapide permet de maximiser la viande produite à moindre coût puisqu'il grandit de façon accélérée et donc consomme moins d'aliments par rapport à des espèces rustiques, à croissance plus lente. L'indice à la consommation (IC), ou ratio de conversion alimentaire, d'un élevage de poulets standards est ainsi optimisé, et inférieur à celui d'un élevage de poulets rustiques.

Au-delà de la baisse de qualité, la consommation de poulet et de volaille a également perdu en diversité d'espèces, en délaissant la consommation d'autres types de volailles ou de races rustiques.

***

Le turbopoulet : une qualité de viande amoindrie, le bien-être animal négligé

A rebours de l'image d'une viande saine, réputée pour sa qualité nutritionnelle (source de protéines faible en matière grasse), ***la qualité du turbopoulet est largement amoindrie*** *: les animaux sont nourris avec une alimentation standardisée non diversifiée, n'ayant pas d'accès en plein air et ne bénéficiant pas, pour certains, d'une lumière naturelle. Ces conditions d'élevage sont propres à l'élevage des poulets à croissance rapide, notamment les Ross 308 : ces poulets, en raison de leur croissance rapide, ne sont pas conçus pour évoluer dans un environnement en plein air non aseptisé. Leur santé étant trop fragile, leur métabolisme et les problèmes musculo-squelettiques liés à la souche génétiquement sélectionnée les empêchent de se déplacer facilement jusqu'à la fin de leur vie.*

Ainsi, bien-être animal et utilisation des souches à croissance rapide sont inconciliables. Les turbopoulets, issus par exemple de la souche Ross 308 (souche la plus répandue), subissent des troubles de locomotion dus aux anomalies et à la faiblesse de leurs pattes et de leurs os : seul 1% des poulets Ross 308 marchent correctement au moment d'être envoyés à l'abattoir[13]*. Ces poulets souffrent également de problèmes respiratoires, et ont des risques cardiovasculaires élevés. D'où un*

[13] Steenfeldt S. & al., Effects of choice feeding and lower ambient temperature on feed intake, growth, foot health, and panting of fast-and slow-growing broiler strains, Poultry Science, 2019.

taux de mortalité particulièrement élevé de 4% durant le cycle de production de 35 jours pour les poulets Ross 308[14].

La conséquence de cette absence de bien-être a des répercussions directes sur la qualité de la viande : viande plus grasse, plus élastique, ayant des risques plus élevés d'être touchée par des défauts (filets avec des striations graisseuses blanches, filets filandreux et spongieux, etc.) et de contamination bactérienne. ***La viande de turbopoulet touchée par ces défauts est 2 à 3 fois plus grasse qu'un poulet fermier***[15]*, et contient moins de protéines*[16]*, notamment d'acides aminés à chaine ramifiée*[17] *(recherchés par les sportifs notamment) : 24-25g /100g pour un turbopoulet contre 27-28g pour un poulet fermier. Un filet de poulet produit en système intensif (le turbopoulet) contient également près de deux fois moins de fer que dans un poulet à croissance lente*[18].

***

- **La qualité bas de gamme du poulet consommé**

La qualité nutritionnelle du poulet consommé s'est dégradée au fil des années en raison :

- D'une part, de la **consommation généralisée d'un poulet standard**, issu de modes de production intensifs (le turbopoulet), dont la faible qualité (nutritionnelle, organoleptique, sanitaire) de la viande a été démontrée[19] ;
- D'autre part, de la **forte consommation de produits de poulet ultra-transformés**. En effet, les produits ultra-transformés sont aussi de moins bonne qualité. Plusieurs études scientifiques[20] démontrent le lien entre la qualité nutritionnelle des aliments et leur degré de transformation : plus le produit est brut, plus le produit présente une bonne qualité nutritionnelle et, est donc meilleur pour la santé. Les produits ultra-transformés à base de poulet largement consommés tels que les panés (nuggets, cordon bleu), au détriment du poulet entier, contiennent d'autres ingrédients ajoutés lors du processus de transformation (poudre de fibres de blé, eau, additifs, etc) qui impactent directement la qualité de l'aliment.

***

<u>Le poids de la restauration rapide dans la consommation de poulet</u>

Dans un contexte d'inflation et de tendance à la consommation rapide, le poulet s'impose comme la protéine la plus rentable et la plus adaptée aux nouveaux modes de consommation. ***Les enseignes de restauration commerciale, particulièrement celles de la restauration rapide, se sont saisies***

---

[14] ITAVI, Performances techniques et coûts de production en volailles de chair. Résultats 2021, 2022.
[15] M. Petracci & al., Effect of White Striping on Chemical Composition and Nutritional Value of Chicken Breast Meat. Italian Journal of Animal Science, 2014.
[16] F. Soglia & al., Histology, composition, and quality traits of chicken Pectoralis major muscle affected by wooden breast abnormality, Poultry Science, 2016.
[17] Thanatsang KV. & al., Nutritional Properties and Oxidative Indices of Broiler Breast Meat Affected by Wooden Breast Abnormality, Animals (Basel), 2020.
[18] D'après les conclusions du programme de recherche européen INTAQT co-porté par l'INRAE Centre-Val de Loire et coordonné par la chercheuse Cécile Berri.
[19] Ibid.
[20] Publications scientifiques d'Anthony Fardet, chercheur en nutrition humaine à l'INRAE.

de ce marché du poulet et de l'opportunité de s'approvisionner via les circuits européens afin de proposer une offre de poulet à bas prix et très rentable.

La viande de poulet est devenue la viande la plus servie en restauration hors domicile (RHD). Le marché du poulet en RHD est le 2ème marché par catégorie de produit de la restauration commerciale derrière le burger. La multiplication des enseignes de restauration rapide spécialisées dans le poulet en témoigne[21]. Plus de 700 points de vente de chaînes spécialisées dans le poulet ont été recensés fin 2025, chiffre qui a doublé en 5 ans[22]. Ces chaînes de restaurants s'inscrivent dans un modèle de marché similaire : organisées en réseau, elles s'implantent dans des métropoles et leurs périphéries, notamment en Ile-de-France et dans le Nord de la France, en ciblant un public jeune et proposant une offre de repas très abordable et pour la plupart halal.

À ces enseignes spécialisées organisées en réseau s'ajoutent tous les restaurants indépendants et les autres chaînes de restauration rapide non spécialisées dans le poulet mais qui détiennent un segment poulet très rentable et porteur pour la croissance de leur chiffre d'affaires : McDonald's, Burger King, O' Tacos, etc.

***

Cette transformation des habitudes de consommation de poulet (plus grande quantité consommée, consommation de filets et produits transformés, consommation d'une seule et même espèce de poulet standardisée) participe à systématiser la consommation quotidienne de viande de poulet et à l'invisibiliser au sein de l'alimentation, d'autant plus dans une consommation hors domicile. Cette consommation en constante augmentation nécessite un approvisionnement par importations, invisibilisées elles-aussi par cette consommation massive et standardisée.

[21] A titre d'exemples : Tasty crousty, Master poulet, KFC, Poulet braisé, Chicken street, Popeyes, Pouletos.
[22] D'après les chiffres du cabinet Food Service Vision.

Enquête

Le marché européen du poulet : plaques tournantes et opacité sur les origines.

La France s'inscrit dans un marché européen et international du poulet. En parallèle de l'évolution de la consommation, ce marché européen s'est considérablement développé ces dernières années, multipliant les échanges de poulet entre les pays. **Au niveau européen, les échanges de viande de poulet ont quasiment triplé en volumes entre 2000 et 2025**[23]. Cette internationalisation de la production rallonge le parcours du poulet et ses étapes de transformation avant d'être consommé, complexifiant l'information sur l'origine du poulet consommé en France.

Les échanges internationaux de poulet comprennent des échanges de poulets vivants et des échanges de viande de poulet. L'essentiel des échanges à l'œuvre, en termes de volume et de valeur, concernent des échanges de viande de poulet, soit sous forme d'abats et de découpes, soit sous forme de préparations. La production de poulets standards étant le type de production de volaille le plus répandu et le plus massif (98% à l'échelle mondiale[24]), les tendances et données sur les échanges de volailles (toute espèce confondue – poulet, dinde, pintade, canard, oie –) sont représentatives des tendances et de l'évolution des échanges de poulet.

La France sur le marché européen du poulet de chair

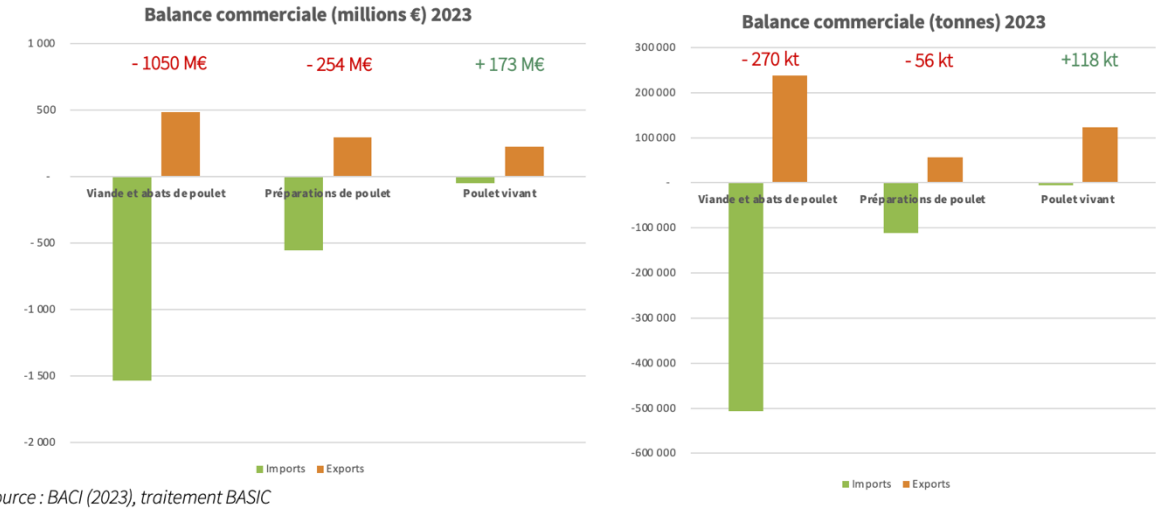
- **Une balance commerciale déficitaire**

La France importe plus qu'elle n'exporte, en volumes comme en valeur.
En 2023, la balance commerciale de la France enregistrait un déficit de 305 000 tonnes de poulet et de 1,1 milliards d'euros[25] :

- Les exportations sont en hausse, en raison de la hausse générale de production nationale : 319 000 tonnes de poulet ; un milliard d'euros en 2023.
- Les importations augmentent beaucoup plus rapidement, en volume comme en valeur : 624 000 tonnes de poulet ; 2,1 milliards d'euros en 2023.

[23] INRAE, Vincent Chatellier, « Le commerce mondial, européen et français de viande de volailles », mars 2025.
[24] MASA, Référentiel du Certificat de spécialisation option « Conduite d'un élevage de production avicole », 2025.
[25] Les données actualisées pour 2025 confirment la tendance de croissance du déficit commercial de la France sur le marché du poulet. D'après Agreste, à partir des données des douanes françaises, Bilan conjoncturel (février 2026), les données sont les suivantes : en 2025, la balance commerciale de la France enregistrait un déficit de 539 000 tec de poulet et de 1,8 milliards d'euros ; les exportations s'élevaient à 383 000 tec de poulet, soit près de 900 millions d'euros ; les importations à 922 000 tec de poulet et 2,7 milliards d'euros.

Figure n°9 : État de la balance commerciale de la France sur le marché du poulet



Source : BACI (2023), traitement BASIC

La déconnexion entre l'offre et la demande nationales se répercute sur la balance commerciale de la France. Au regard de la structure de la demande nationale (demande de découpes et transformés de volailles), la France ne produit pas sur son territoire, en assez grande quantité et à un niveau de prix aussi attractif que ses concurrents européens, les types de morceaux de poulets recherchés (filets principalement). En effet, la Belgique et les Pays-Bas se sont dotés d'une industrie d'abattage-découpe très compétitive dès le début des années 2000, là où la France n'a pas opéré d'investissements de modernisation sur ses unités d'abattage et de transformation. Nous reviendrons sur cette question de compétitivité dans la partie ci-après.

En parallèle, les exportations françaises ont largement été freinées par la fin des subventions aux exportations en 2013. La filière historique exportatrice française, « poulets de grand export » qui produit des poulets entiers congelés à destination du Proche et Moyen-Orient, perdure mais exporte en plus faible quantité.
Par ailleurs, la France exporte des produits à faible valeur ajoutée : des poulets entiers et poulets vivants en plus faible proportion qu'auparavant, mais aussi les co-produits et la viande séparée mécaniquement (VSM) issus du découpage des poulets français produits pour leurs filets et leurs cuisses. Dès lors, les exportations de co-produits et de VSM constituent une part importante des exportations françaises[26] en raison de la hausse de la production de morceaux à haute valeur ajoutée.

***

Les marchés de dégagement

Comme le soulèvent la Fédération des Industries Avicoles (FIA) et le Comité National des Abattoirs et Ateliers de découpes des Volailles (CNADEV)[27], « les exportations françaises vers le marché mondial se sont développées au début des années 1990 à la faveur du développement d'un marché basé sur la valorisation {…} des pièces de la carcasse (exportation des chutes de découpes et de la pâte fine issue des carcasses pour la fabrication de saucisses de volaille) et des volailles de réforme (poules

[26] Voir le détail de la répartition des flux de la filière volaille en annexe n°3.
[27] Propos tirés d'une audition au Sénat dans le cadre du rapport d'information « Compétitivité de la ferme France » n° 905 (2021-2022), déposé le 28 septembre 2022.

pondeuses) à destination de l'Afrique. La France exporte aujourd'hui des découpes à faible valeur ajoutée ».
Ces marchés de co-produits, dits marchés de dégagement, permettent à la France, et aux autres pays européens, de valoriser une partie de la production (les co-produits) non valorisable sur le marché européen et d'écouler ces produits à faible valeur pour assurer un équilibre dans le système productif intensif.

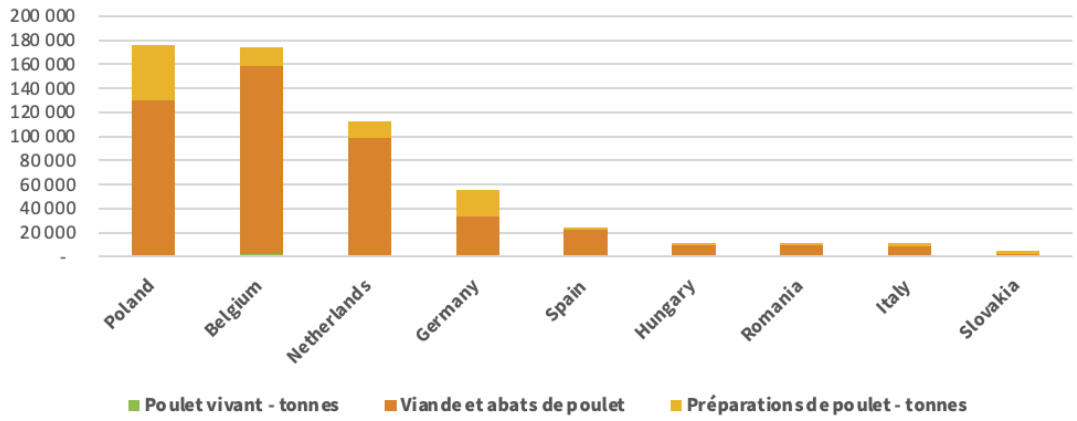
Cette logique de marché a pour effet de déstabiliser les marchés locaux des pays vers lesquels la France exporte[28], principalement des pays d'Afrique subsaharienne[29].

***

Ce déséquilibre de la balance commerciale en termes de volume, mais aussi de valeur, alors même que la France est le 3ème producteur européen de poulet, s'explique par le changement drastique des habitudes de consommation (hausse exponentielle en volumes, demande massive de découpes et de produits transformés) et une mise en concurrence sur la base des coûts du filet de poulet entre les pays européens favorisant les importations en France.

- **Provenance des importations : d'où proviennent les importations françaises ?**

Figure n°10 : Les importations françaises de poulet depuis l'UE en 2023 (en tonnes)



Source : traitement BASIC des données BACI 2023

La France importe en grande partie de pays européens (plus de 90%) : 590 kt de poulet ont été importées en 2023 en France depuis l'UE[30]. En 2025, ces importations françaises en provenance de l'Union européenne s'élevaient à 845 000 tec[31].

Les importations françaises en provenance d'UE proviennent à[32] :

1. 30 % de Pologne (175 kt) – ¼ sous forme préparée
2. 30 % de Belgique (173 kt) – majoritairement en viande / abats

[28] Relevé par plusieurs institutions telles que le Parlement européen, l'Assemblée nationale dans un rapport d'information de la commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires, 2015.
[29] Plus de détails dans le rapport de Réseau Action Climat, « Les coulisses de l'élevage d'exportation de viande bas de gamme », 2020, p. 28 à 31.
[30] Traitement BASIC des données BACI 2023.
[31] Agreste, Bilan conjoncturel, février 2026.
[32] Traitement BASIC des données BACI 2023.

3. 19 % des Pays-Bas (111 kt) – majoritairement en viande / abats
4. 11% d'Allemagne[33] (54 kt)

Les importations françaises de viande de poulet en provenance de pays tiers sont faibles par rapport à son approvisionnement sur le marché européen : environ 33 000 tonnes en 2023 (soit 5 % du total), dont environ 28 000 tonnes du Royaume-Uni, 2 500 tonnes de la Thaïlande, 470 tonnes de l'Ukraine et 1 200 tonnes du Brésil[34].
Toutefois, **cet état des lieux statistique des importations françaises minore le poids des pays tiers et ne distingue pas les importations indirectes**, soit les importations en provenance de pays-tiers qui transitent via des pays européens pour arriver en France. Ces pays, considérés comme des plaques-tournantes sur le marché européen, importent en provenance de pays-tiers, puis réexportent la viande de poulet vers d'autres pays européens importateurs tels que la France.

D'après FranceAgriMer, les importations européennes de viande de volaille en provenance de pays tiers ont augmenté de 11 % au premier semestre 2025 par rapport à l'année 2024[35]. Ainsi, la France importe de la viande de poulet originaire du Brésil, de Thaïlande ou d'Ukraine, en plus grande quantité que ce qui est documenté, sans pouvoir déterminer le volume réel de poulet importé en provenance de ces pays-tiers.

***

Des politiques publiques en faveur des importations extra-européennes

Certaines politiques publiques facilitent et encouragent les importations et exportations sur le marché européen. C'est le cas des accords de commerce que l'Union européenne met en œuvre avec certains pays-tiers. Ces accords facilitent les importations de denrées selon plusieurs modalités :

- *Soit, ils suppriment l'ensemble des droits de douanes et des barrières non tarifaires, notamment les exigences réglementaires qui pourraient entraver les échanges commerciaux.*
- *Soit, dans le cas de secteurs jugés sensibles d'un point de vue économique (l'agriculture par exemple), ils instaurent des contingents tarifaires à droit de douanes nuls ou réduits, soit un volume de flux défini sur un segment en particulier (volaille par exemple) pour lequel les droits de douane seront nuls ou réduits, qui favorisent les échanges commerciaux entre les pays sur ce segment.*

Plusieurs exemples en témoignent récemment :

- ***L'accord UE-Mercosur,** entré en vigueur provisoirement le 1er mai 2026, prévoit un quota d'importations de 180 000 tonnes de viande de volaille exemptées de droits de douane. Cette exemption de droits de douane aura pour effet certain d'augmenter les flux d'importations en provenance du Brésil, ou des pays du Mercosur, par les pays européens, s'ajoutant ainsi aux flux d'importations existants en provenance du Brésil. En 2023, 20% des importations européennes de poulet proviennent du Brésil, représentant près de 106 000 tonnes de viande de poulet sur l'année[36].*
- ***Le traité de libre-échange UE-Thaïlande,** en cours de négociation, pourrait faciliter les exportations de poulet thaïlandais à destination du marché européen et faire entrer davantage de poulet thaïlandais sur le marché européen sans garantie d'une traçabilité transparente une fois le poulet entré sur le marché européen.*

[33] Rapport de la Cour des comptes, Les soutiens publics à la filière volaille de chair (période 2013 à 2022), février 2024.
[34] Traitement BASIC des données BACI 2023.
[35] FranceAgriMer, Publication du Conseil spécialisé « viandes blanches », septembre 2025.
[36] Traitement BASIC des données BACI 2023.

La Thaïlande représente déjà un des premiers pays-tiers fournisseur de viande de poulet pour l'Union européenne (après l'Ukraine, le Royaume-Uni, et le Brésil) : en 2023, 16% des importations européennes proviennent de Thaïlande, soit environ 85 000 tonnes de viande de poulet, essentiellement sous forme d'émincés et autres préparations élaborées à base de poulet[37].

- ***Les mesures commerciales (Autonomous Trade Measures) conclues avec l'Ukraine**, entre 2022 et 2024, ont permis la levée des quotas d'importations et des droits de douane sur la volaille, et ont entraîné une croissance importante des exportations de volaille ukrainienne vers l'UE : les importations européennes en provenance de l'Ukraine ont ainsi doublé entre 2022 et 2024*[38].
  En 2023, les importations de viande de poulet en provenance d'Ukraine représentent plus de 30% des importations totales européennes, soit environ 175 000 tonnes de viande de poulet[39], *occupant la première place dans les sources d'approvisionnement extérieures de viande de poulet de l'UE.*

Comme cela a été fait pour les échanges en provenance du Brésil[40], *l'UE peut assortir ces mesures commerciales d'une exigence de réciprocité : les importations en provenance de pays-tiers peuvent être suspendues en raison de l'absence de garantie du respect des règles sanitaires européennes.*

***

Le phénomène des plaques-tournantes européennes, source d'invisibilisation des importations indirectes

La France importe quasi-exclusivement en provenance de 4 pays européens : Belgique, Pays-Bas, Pologne et Allemagne. Ces quatre pays sont considérés comme de véritables hubs, aussi appelés « **plaques tournantes** », sur le marché du poulet en raison de la quantité d'échanges de viande de poulet qui transite dans ces pays.

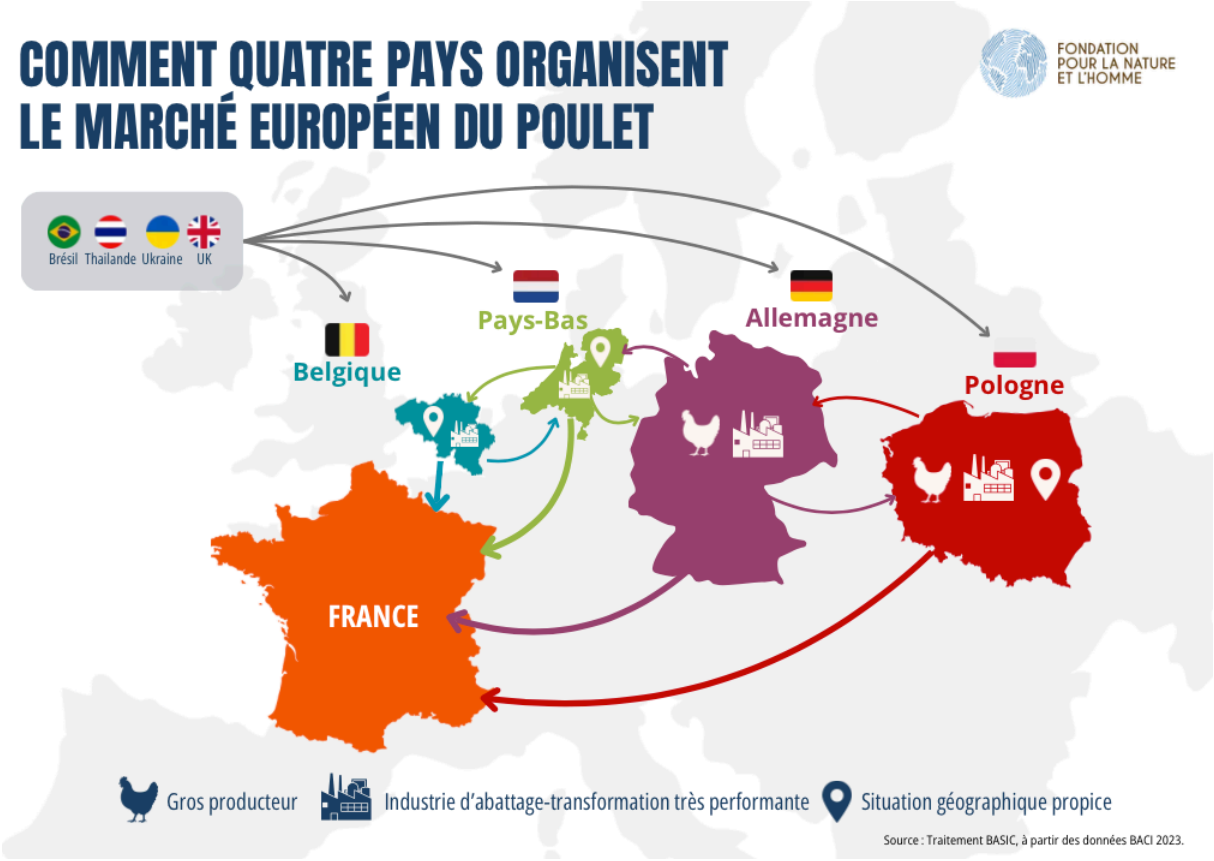
Depuis le milieu des années 2000, les importations françaises depuis la Belgique, les Pays-Bas, l'Allemagne et surtout, la Pologne, ont massivement augmenté : ces volumes ont été multipliés par 6 en 20 ans[41]. La multiplication des importations françaises a été permise par une structuration spécifique du marché du poulet par ces pays « plaques tournantes ».

En effet, pour des raisons d'opportunité économique, **ces pays importent des flux de poulet, non pas pour répondre à leur demande intérieure, mais pour l'exporter vers d'autres pays.** Par leur atout compétitif (unités d'abattage et de transformation, capacité productive, emplacement géographique stratégique), ces pays se placent sur le marché européen comme des pôles attractifs pour la production et la transformation de la volaille en raison des coûts plus avantageux qu'ils proposent par rapport à leurs concurrents européens.

---

[37] Traitement BASIC des données BACI 2023.
[38] USDA, "Poultry and Products Annual: Ukraine 2023." August 1, 2023.
[39] Traitement BASIC des données BACI 2023.
[40] Un embargo sur les importations de volaille en provenance du Brésil a été voté le 12 mai 2026 par la Commission européenne pour suspendre à partir du 3 septembre 2026 les importations de viande brésilienne, en raison de l'utilisation d'antibiotiques promoteurs de croissance. Cette décision intervient en raison de l'absence de garantie du respect par le Brésil des règles sanitaires de l'Union européenne.
[41] D'après les données des douanes française, traitement INRAE. « Le commerce mondial, européen et français de viande de volailles », Vincent Chatellier, INRAE, mars 2025.

- A titre d'exemple, les Pays-Bas et la Belgique se positionnent sur le marché européen comme des plateformes d'abattage et de découpes du poulet, en raison de leur emplacement géographique et d'outils industriels modernisés et performants.
- L'Allemagne et la Pologne se différencient par leur capacité productive en volumes et à bas coûts produisant du poulet en masse destiné à la consommation extérieure.
- La Pologne dispose également d'un appareil industriel d'abattage et de transformation ultra-performant lui permettant d'exporter des produits à forte valeur ajoutée sur le marché européen.

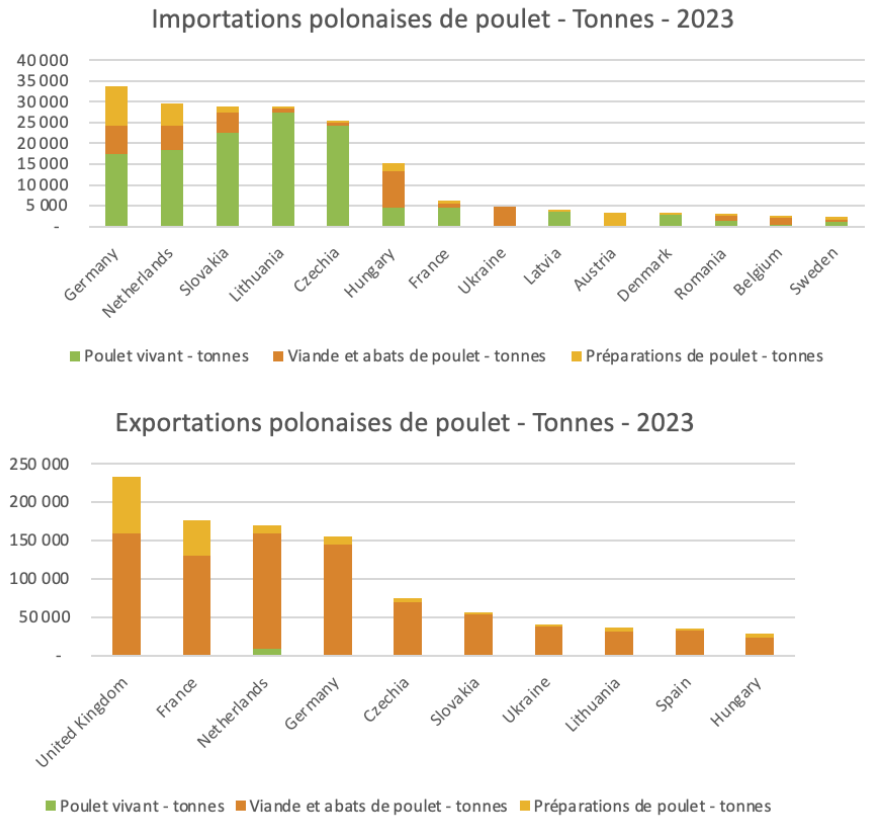


- **La Pologne**

Premier producteur d'Europe, la Pologne a produit environ 5,7 millions de tonnes de volaille en 2024, et représente 20% des abattages européens[42]. La Pologne détient la production la plus excédentaire de l'UE, exportant essentiellement la viande de volaille sous forme d'abats (découpes) et transformée, notamment pour les acteurs de la RHD (restaurants et hôtels)[43].

[42] EU AgriData, "Production de Volaille En Union Européenne", Juillet 2025.
[43] Pasińska, Dorota, "Economic determinants of poultry market development in Poland », *Zagadnienia Ekonomiki Rolnej / Problems of Agricultural Economics* 380, no. 3 (2024): 48–65.

Figure n°11 : Les importations et exportations polonaises de poulet en 2023 (en tonnes)



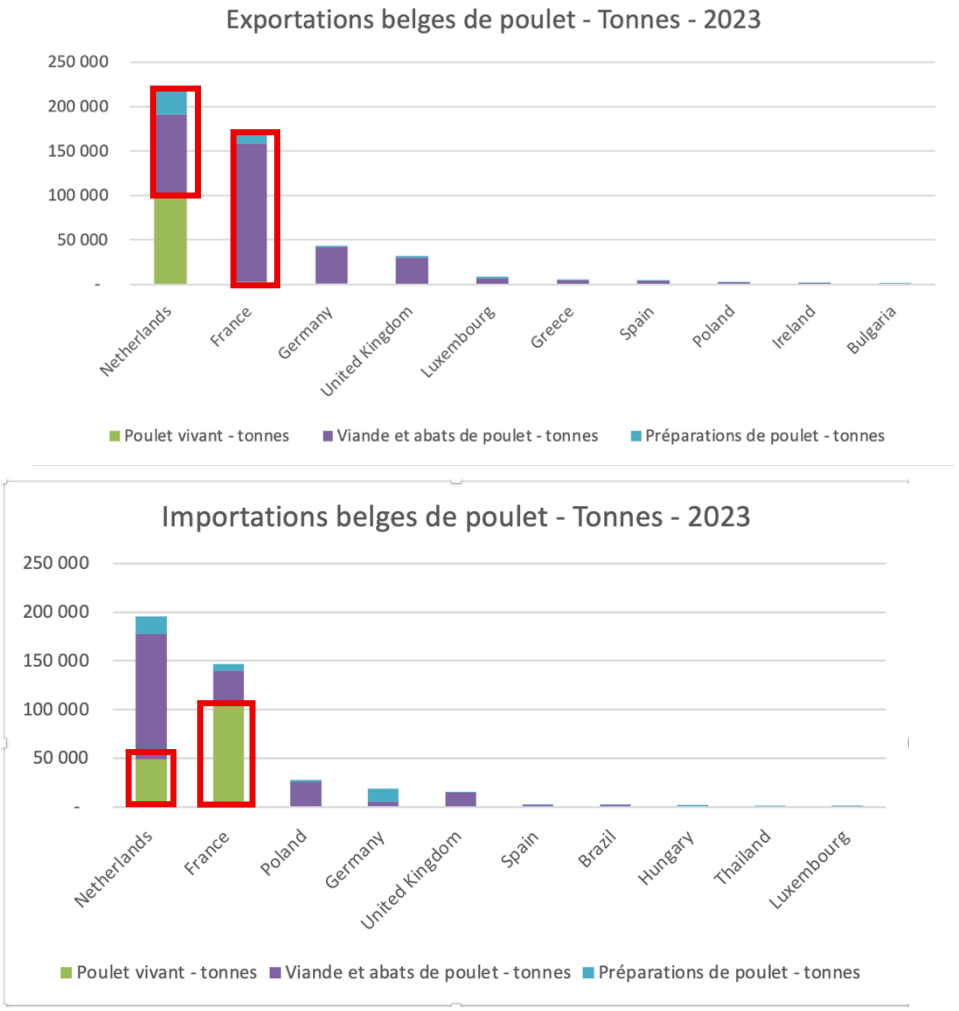
Source : Traitement BASIC des données BACI 2023.

- **La Belgique**

La Belgique n'est pas un grand pays producteur de volaille (4% de la production européenne[44]). Pour autant, grâce à une politique de modernisation de ses unités d'abattage, de découpe et de transformation, **la Belgique a développé une capacité moyenne de ses ateliers industriels de poulets de chair 1,5 fois plus élevée qu'en France**[45], et constitue ainsi un **hub pour l'abattage-transformation de la volaille**, notamment pour la volaille française et néerlandaise.

[44] UE AgriData, "Production de Volaille En Union Européenne." July 24, 2025.
[45] FranceAgriMer, Fiche filière « Volaille de chair », janvier 2026.

Figure n°12 : Les importations et exportations belges de poulet en 2023 (en tonnes)



Source : Traitement BASIC des données BACI 2023.

D'après la Cour des comptes[46], les importations françaises de volaille belge ne cessent d'augmenter et se sont accélérées depuis le début de la guerre en Ukraine, en raison des mesures commerciales accordées à l'Ukraine. Cette concomitance d'évènements pourrait laisser penser que la Belgique est une plaque tournante pour la volaille ukrainienne, comme le relève la Cour des comptes dans son rapport[47]. La Belgique serait également une plaque tournante pour les importations de volaille brésilienne. Ces importations issues de pays-tiers ne sont pas visibles sur la figure n°12, nous revenons sur les raisons à la fin de cette partie[48].

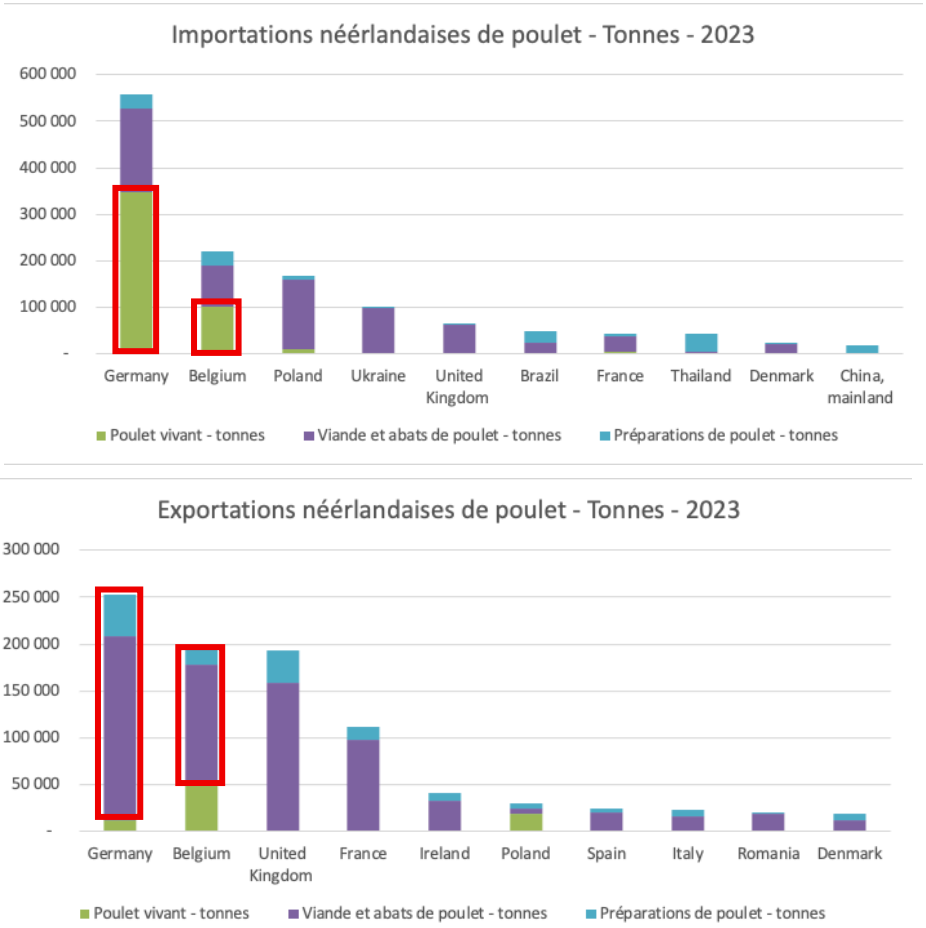
- **Les Pays-Bas**

Historiquement, les Pays-Bas ont misé sur l'exportation et la transformation de volailles standardisée, avec une planification de la production intensive au début des années 2000 et l'organisation des échanges internationaux via son port international de Rotterdam.

[46] Cour des comptes, "Les Soutiens Publics à La Filière Volaille de Chair", Février 2024.
[47] Ibid.
[48] Les détails sont également explicités à l'annexe n°2.

A l'image de la Belgique, les Pays-Bas constituent une **plaque tournante d'abattage et de transformation des poulets** : les Pays-Bas importent en majorité des poulets vifs en provenance d'Allemagne et de Belgique, mais également de la viande fraiche découpée en provenance de Pologne et d'Ukraine. Ils exportent en majeure partie de la viande fraiche découpée vers l'Allemagne, la Belgique, le Royaume-Uni et la France.

Figure n°13 : Les importations et exportations néerlandaises de poulet en 2023 (en tonnes)



Source : Traitement BASIC des données BACI 2023.

- **L'Allemagne**

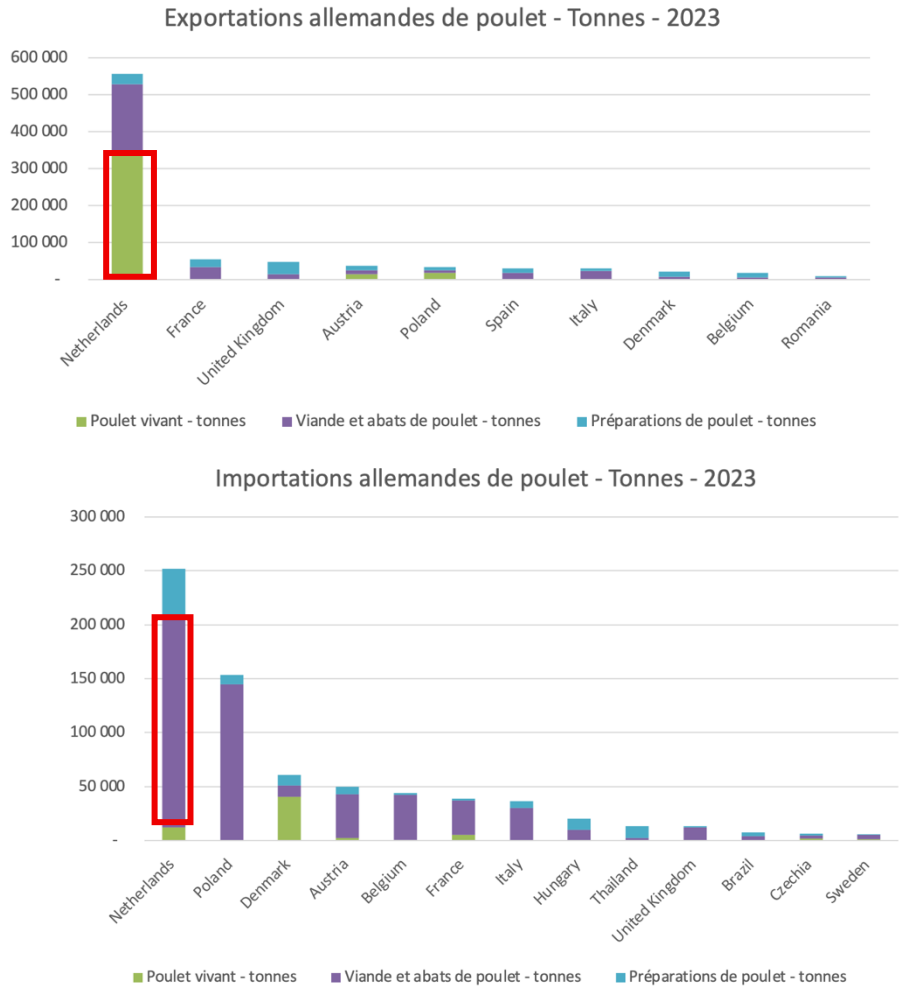
Premier partenaire historique de la Pologne, l'Allemagne sert de plaque tournante pour transformer le vif polonais. L'Allemagne représente :

- 35 % en valeur des exportations de vif polonais vers l'UE ;
- 22 % en valeur des exportations d'abats/viandes polonais vers l'UE[49].

Par ailleurs, l'Allemagne est un pays producteur de volailles, exportant son poulet vif vers les Pays-Bas pour le faire abattre et découper avant de l'importer à nouveau.

[49] National Poultry Council Chamber of Commerce de Pologne, 2021.

Figure n°14 : Les importations et exportations allemandes de poulet en 2023 (en tonnes)



Source : Traitement BASIC des données BACI 2023.

Ces quatre pays « plaques tournantes » sont des interfaces sur le marché mondial et européen par où transite la viande de poulet. Ils occupent une place croissante dans les approvisionnements français. **Leur rôle dans les échanges européens rend cependant plus difficile la distinction entre le pays de provenance immédiate du poulet importé en France et son pays d'origine.** Les données commerciales disponibles ne permettent pas de reconstituer systématiquement les différentes étapes de circulation et de transformation des marchandises, ni de quantifier précisément la part des importations indirectes issues de pays tiers.

Le traitement des données BACI (traitement des données douanières de la Base pour l'Analyse du Commerce International dont la méthodologie est détaillée en annexe n°2) présente des limites pour reconstituer ces parcours : une partie des flux de transit n'est pas comptabilisée, tandis que certains flux sont enregistrés lorsqu'une marchandise est destinée à être transformée dans le pays avant d'être réexportée. **Ces données permettent d'analyser les échanges commerciaux, mais pas de déterminer systématiquement l'origine initiale du poulet finalement consommé en France.** C'est précisément ce qu'illustrent les précédents graphiques des échanges opérés par les quatre pays, Belgique, Pays-Bas, Allemagne et Pologne.

Dès lors, l'origine et la provenance se distinguent. Cette multiplication d'informations concernant le chemin parcouru par le poulet consommé en France se retranscrit difficilement dans l'affichage des produits : **des mécanismes d'étiquetage peuvent parfois être trompeurs en indiquant seulement le pays de provenance directe ou en masquant cette distinction par la mention générique « origine UE ».**

L'opacité sur l'origine et la provenance des importations

***

Traçabilité & Affichage de l'origine et de la provenance du poulet : quel cadre réglementaire ?

La traçabilité du poulet est encadrée et exigée au niveau européen pour des raisons sanitaires et de sécurité alimentaire par le règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, dit règlement « Food Law » : ***tout exploitant de la chaîne alimentaire, du producteur de matières premières au distributeur final, doit être capable de retracer le parcours complet de chaque produit et ingrédient, de la fourche à la fourchette****.*

Ce même règlement est complété par le règlement d'exécution (UE) n°931/2011 qui précise cette obligation de traçabilité pour les denrées alimentaires d'origine animale. ***Chaque opérateur doit notamment disposer d'informations sur la description et la quantité des denrées, l'identification des expéditeurs et destinataires, la référence des lots et les dates d'expédition****.*

Quant à l'obligation de transparence sur l'origine de la viande, le règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit « INCO », ***établit des obligations pour l'étiquetage de l'origine des denrées alimentaires, notamment des produits à base de viande de volaille.*** *Le règlement d'exécution (UE) n°1337/2013 précise les modalités d'application et de mise en œuvre de ces obligations d'étiquetage.*

Ainsi, en vertu des transpositions suivantes, le décret n°2024-171 du 4 mars 2024 relatif à ***l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes*** *et des produits à base de viande* ***applicable aux établissements de restauration*** *et le décret n°2025-141 du 13 février 2025* ***portant sur l'origine des viandes crues pour la restauration commerciale et collective****, l'obligation d'étiquetage imposée à l'ensemble des entreprises opérant à toutes les étapes de la chaîne de production se décline selon la forme de la viande de volaille et les acteurs commerciaux dont il est question :*

- *Pour la viande de volaille fraîche, réfrigérée ou congelée :* ***obligation d'affichage de l'origine*** *(lieux d'élevage et d'abattage, le lieu de naissance étant à titre volontaire de l'entreprise)*
- *Pour la viande de volaille achetée crue par les acteurs de la RHD :* ***obligation d'affichage de l'origine*** *(lieux d'élevage et d'abattage).*
- *Pour la viande de volaille achetée déjà préparée ou cuisinée par les acteurs de la RHD :* ***obligation d'affichage de l'origine ou de la provenance*** *lorsque l'opérateur a connaissance de cette information en application d'une règlementation nationale ou européenne*[50]*.*

La mention à indiquer pour la volaille est « Élevée : (nom du pays) / Abattue : (nom du pays) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents ; ou « Origine : (nom du pays) » lorsqu'il s'agit d'un même pays pour la naissance, l'élevage, l'abattage.

[50] Article 2 du décret n°2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration

L'article 11 de la récente loi d'urgence agricole[51] *impose* ***l'indication de l'origine pour les viandes bovine, porcine, ovine, caprine, et de volaille, y compris pour la viande présente dans les préparations de viandes, élaborées ou présentes dans les produits transformés.*** *Les modalités d'application de cette nouvelle obligation seront précisées par décret du Gouvernement.*

En pratique, ces obligations restent peu respectées en raison de ***l'absence de contrôle et de sanction en cas de non-respect*** *premièrement, mais aussi en raison de* ***la mise en œuvre incomplète de la règlementation.*** *L'obligation prévue par le décret de transposition publié en mars 2024, renforcée récemment par la loi d'urgence agricole, n'entrera pleinement en application qu'à l'occasion d'****évolutions réglementaires ayant pour objet la transmission des pays d'élevage et d'abattage et une obligation d'étiquetage précis de l'origine et de la provenance des viandes dans les ventes de plats préparés et déjà cuisinés****. L'obligation de transmettre l'information de l'origine à chacun des opérateurs de la chaîne doit être prise et appliquée.*

***

- **Une traçabilité alimentaire européenne garantie, et pourtant non affichée**

La réglementation européenne impose un système de traçabilité permettant aux autorités sanitaires de retracer les circuits d'approvisionnement des denrées alimentaires d'origine animale. Pour les viandes de volaille fraîches, réfrigérées ou congelées, des obligations spécifiques imposent également le suivi et la transmission des informations relatives aux pays d'élevage et d'abattage. En revanche, ces exigences ne s'appliquent pas de manière générale aux viandes incorporées dans des produits transformés, pour lesquels la traçabilité sanitaire ne garantit pas systématiquement la transmission de ces informations jusqu'au produit fini.

Dès lors, **renforcer l'affichage de l'origine suppose également de garantir la disponibilité et la transmission de cette information tout au long de la chaîne d'approvisionnement**, y compris lorsque les viandes proviennent de plusieurs pays ou subissent différentes transformations.

Au-delà de l'information des consommateurs, **une obligation d'affichage précis de l'origine pourrait également contribuer à faire évoluer l'organisation des approvisionnements**. La transmission de cette information tout au long de la chaîne peut nécessiter, selon les opérateurs, une adaptation des systèmes de traçabilité, une séparation des flux selon leur origine ou une réorganisation des fournisseurs. La Commission européenne identifiait dès 2013[52] ces conséquences potentielles, tandis que l'expérimentation française de 2017-2018 sur l'étiquetage des viandes utilisées en tant qu'ingrédients, qui autorisait des mentions génériques telles que « origine UE », n'a pas entraîné de réorganisation généralisée des approvisionnements.

- **L'absence de transparence de l'approvisionnement des acteurs industriels et commerciaux**

[51] Loi n° 2026-796 du 18 août 2026 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles.
[52] Voir le considérant n°2 du règlement d'exécution (UE) n°1337/2013.

Entre 60 et 75 % des poulets distribués dans les circuits industriels et dans la restauration hors domicile (RHD) sont importés[53]. Sachant que la part de la consommation de poulet hors domicile pèse de plus en plus dans la consommation totale de poulet en France, l'affichage de l'origine et de la provenance du poulet vendu dans la RHD et par les industriels représente un enjeu majeur pour assurer une transparence sur les importations de poulets auprès des consommateurs.

Le cas de la restauration commerciale :

Les enseignes de la restauration commerciale, indépendantes ou de chaînes, s'approvisionnent auprès de centrales d'achat et de grossistes avec une forte volatilité des sources d'approvisionnement en fonction du prix.

Plusieurs enquêtes journalistiques[54] et organisations de la société civile[55] mettent en évidence une absence d'affichage de l'origine et de la provenance du poulet vendu dans les enseignes de la restauration commerciale, lorsqu'il ne s'agit pas d'une origine française. La FNH s'est également heurtée à cette opacité sur la source des approvisionnements de la restauration commerciale. D'après une étude menée en 2023 par l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF)[56], **seuls 15% des restaurants informent les consommateurs de l'origine des volailles servies à leurs menus**. Cette absence générale d'affichage s'avère être très fréquente et répandue, malgré l'obligation règlementaire.

A titre d'exemple, les actualités récentes ont mis en évidence que certaines enseignes de restauration rapide telles que Master Poulet n'affichaient pas systématiquement l'indication de l'origine. Pourtant, l'information est disponible puisque, lorsqu'elle est interrogée, l'enseigne Master Poulet informe que le poulet « vient de Pologne ou d'Espagne »[57], sans toutefois donner davantage d'indications sur la chaîne d'approvisionnement.

Le cas de la restauration collective :

Selon le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), 82,5% de la volaille consommée en restauration collective est issue du marché français, et 99,19% pour la volaille fraiche non surgelée[58]. Ainsi, **près de 17% est importée, principalement de la volaille surgelée ou présente sous forme transformée** (nuggets, cordon bleu), une part qui reste opaque quant à l'origine et la provenance de la viande de poulet consommée, d'après les acteurs de la restauration collective.

---

[53] Sénat, Rapport d'information « Compétitivité de la ferme France » n° 905 (2021-2022), déposé le 28 septembre 2022.

[54] Plusieurs enquêtes et articles de presse relèvent cette absence d'informations dans le secteur de la restauration commerciale telles que l'enquête de RMC conso, Libération.

[55] Foodwatch, Ensemble Que Choisir.

[56] Étude Roamler, commandité par l'APVF, menée au printemps 2023 auprès de 380 établissements français de restauration, reprise dans un communiqué de presse de l'APVF, 2023.

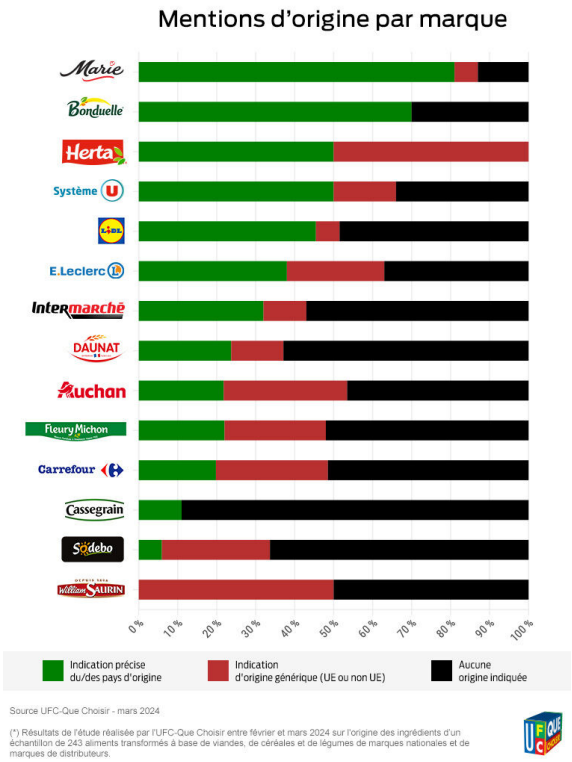
[57] Propos de la direction de Master Poulet recueillis par Libération le 6/05/2026, « *Master Poulet, Tasty Crousty… Le poulet aux œufs d'or* ».

[58] Estimation haute des données. Chiffres cités en commission des affaires économiques à l'Assemblée nationale lors de l'examen du Projet de loi d'urgence agricole, le 5 mai 2026.

A dire d'experts, **la viande de poulet surgelée proposée aux restaurants collectifs par les grossistes est très majoritairement importée**. L'offre française en viande de poulet surgelée demeure en effet limitée.

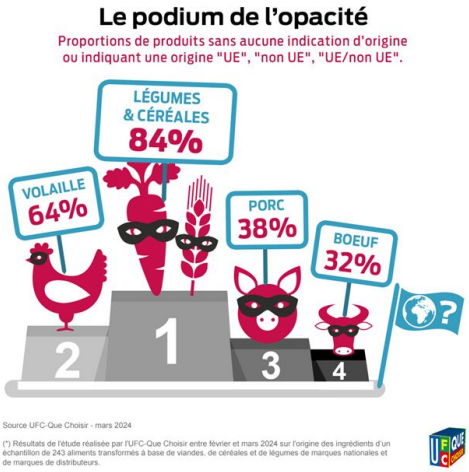
<u>Le cas des industriels :</u>

Bien que très structurées, les chaînes d'approvisionnement des grands groupes industriels restent malgré tout très opaques quant au détail de chacun des maillons. Peu de données sont disponibles sur les chaînes d'approvisionnement de ces grandes enseignes agro-industrielles : **les informations sur les importations, les lieux de provenance et d'origine du poulet, ne sont pas toujours accessibles au public**. L'accessibilité et la transparence de ces informations dépendent largement de la communication des groupes.



En 2019, 72% de l'approvisionnement de l'industrie de transformation en viande de poulet était importé[59]**.** Pour autant, selon une enquête de Que-Choisir-Ensemble publiée en 2024, **69% des principaux ingrédients examinés dans un échantillon de produits transformés ne présentent pas d'indication précise sur leur origine**[60] :

- 47% des ingrédients n'ont aucune origine mentionnée ;
- 22% des ingrédients ont une origine générique avec des mentions floues « UE », « Non UE », « UE/non UE ».



La volaille est la 2ème catégorie d'ingrédients étudiée présentant le plus d'opacité sur l'origine : 64% des produits transformés contenant de la volaille n'ont pas de mention précise sur l'origine des ingrédients.

L'absence d'information sur l'origine et la provenance du poulet utilisé par les industriels concerne ainsi en grande partie la viande de poulet présente dans les produits transformés.

[59] OFPM, Rapport au Parlement, section 4 – Volailles de chair et lapins, 2024.
[60] D'après une enquête de Que Choisir Ensemble, 2024.

- **Illustrations de l'opacité sur l'origine via des produits-phares industriels**

⇒ **Le cordon bleu**



La mention relative à l'origine de la viande de poulet composant ce produit est indiquée de façon peu apparente, mention présente sur le côté de l'emballage et en police réduite. La mention est la suivante : « *préparé en France viande de poulet et de dinde* ***origine UE****. Escalope Cordon Bleu de poulet reconstituée** ».

⇒ **Les salades préparées, sandwichs, charcuterie et plats préparés à base de poulet**

















Ces types de produits font souvent l'objet de plusieurs étapes de transformation, et répondent pour la plupart d'entre eux aux critères de l'ultra-transformation. Élaborés à partir de filets de poulet ou de « viande » de poulet (viande reconstituée à partir de plusieurs morceaux ou parties du poulet) de nombreux additifs sont ajoutés. Comme la plupart des produits ultra-transformés, l'origine du poulet n'apparait pas ou apparait sous la mention générique « origine UE / non UE », sans plus d'indication sur l'origine et le parcours de fabrication du poulet et du produit.

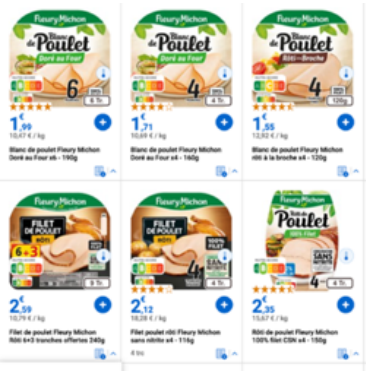
L'ultra-transformation des produits bruts agricoles complexifie la traçabilité des ingrédients en raison du processus de fabrication et de transformation qui multiplie les étapes de la chaîne de production du produit, les origines et les provenances. Ainsi, la transparence sur les origines des ingrédients requiert un suivi plus exigeant et à chaque étape du processus de transformation en raison d'un plus grand nombre d'intermédiaires. **La tendance de consommation vers plus de produits élaborés, transformés et déjà préparés à base de poulet entraine ainsi une perte de transparence sur l'origine et la provenance du poulet consommé.**

***

Le « French-washing », une pratique d'affichage potentiellement trompeuse sur l'origine

Certaines entreprises de l'agro-industrie utilisent un affichage susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine de leur produit, en s'appuyant sur leur image de marque française et familiale. Cette pratique, parfois qualifiée de « French-washing », est notamment encadrée par la deuxième loi Egalim dans son article 12, qui définit comme « pratique commerciale trompeuse »[61] le fait de « faire figurer un drapeau français, une carte de France ou tout symbole représentatif de la France sur les emballages alimentaires lorsque les ingrédients primaires {…} ne sont pas d'origine française »[62]. Les pratiques commerciales trompeuses sont passibles de 300 000€ d'amende et de deux ans de prison.

- *Quelques exemples de communications susceptibles d'entretenir une confusion sur l'origine française :*



Sur ces produits, la marque met en avant son image de marque à caractère familial et vendéen depuis 1905 alors même que sur certains de ses produits de charcuterie de poulet, aucune mention de l'origine et de la provenance du poulet n'est précisée. En l'absence d'une indication précise de l'origine du poulet, le consommateur ne peut déterminer si la viande utilisée est française ou importée.



D'autres marques affichent également leur caractère d'entreprise familiale et française en faisant apparaitre un drapeau tricolore français sur les emballages de ses produits, alors même que le poulet composant ses salades et ses sandwichs proviennent d'importations.

Le décret d'application devant préciser les contours de l'interdiction, posée à l'article 12 de la deuxième loi Egalim, n'a jamais été publié. Son application reste donc incomplète et difficilement sanctionnable. L'État doit veiller à la bonne application de la loi et prendre dans les plus courts délais ce décret d'application permettant de proscrire toute pratique trompeuse sur l'affichage de l'origine.

***

[61] Définie par les articles L. 121-2 et L. 121-3 du Code de la consommation.
[62] Article L121-4 du Code de la consommation.

***

Le logo « Bien-être animal – Filière agricole engagée », un autre exemple d'opacité et d'affichage trompeur à l'égard du consommateur

En septembre 2026, le groupe agroalimentaire LDC spécialisé dans la volaille a lancé un nouveau logo « Bien-être animal » apposé sur ses produits afin de mettre en avant la volaille française et son mode de production respectueux du bien-être animal, fondé sur des pratiques allant au-delà des exigences réglementaires minimales (accès à la lumière naturelle, enrichissement du milieu dans les poulaillers, densité réduite).

Toutefois, le cahier des charges est en réalité bien en-deçà des exigences de l'ECC (European Chicken Commitment)[63], considéré pour beaucoup d'acteurs comme le minimum du bien-être des poulets à respecter. Par ailleurs, le groupe LDC s'était engagé à respecter l'ECC.

- *Le logo impose de réduire de 10% la densité d'élevage « par rapport à la pratique autorisée » (22 poulets par m^2), soit à environ 19 poulets par m^2, alors même que d'autres démarches engagées pour le bien-être animal telles que l'ECC exige une densité égale à 15 animaux par m^2 maximum pour garantir le bien-être animal.*
- *Le logo ne garantit pas l'utilisation de variétés de poulet compatibles avec le bien-être animal, soit de souches à croissance lente ou intermédiaire. Le logo peut donc être apposé sur du poulet à croissance rapide, pourtant incompatible avec le respect du bien-être animal[64].*

Une coalition d'ONG et d'associations - Compassion in world farming (CIWF), la Fondation droit animal, éthique et sciences (LFDA), l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA) et Welfarm - dénoncent cet affichage et ces allégations commerciales trompeuses. Ces associations enjoignent la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) à sanctionner ces pratiques d'affichage trompeuses.

***

[63] Voir le détail du cahier des charges de l'ECC en annexe n°6.

[64] L'incompatibilité entre bien-être animal et utilisation de souches de poulet à croissance rapide est démontré ci-avant, en première partie de l'étude.

Un marché structuré autour de la production intensive de poulet

Face à la concurrence européenne, les grands opérateurs industriels et commerciaux de la filière recherchent une offre de poulet compétitive, standardisée et disponible en grands volumes. Par leurs stratégies de production, de transformation et d'approvisionnement, ils contribuent à orienter les choix productifs et l'organisation du marché.

Ci-après sont exposés la structure du marché, les forces de marché en présence, et la logique de compétitivité-prix menée à l'échelle européenne, qui pousse la filière dans une trajectoire d'intensification et de standardisation d'un poulet peu cher et bas de gamme.

***

La structuration et les stratégies économiques des acteurs de la restauration commerciale (restauration rapide notamment) ne seront pas explicités dans cette partie. En raison du peu de données disponibles, la FNH n'a pas pu investiguer de façon approfondie ce secteur.

***

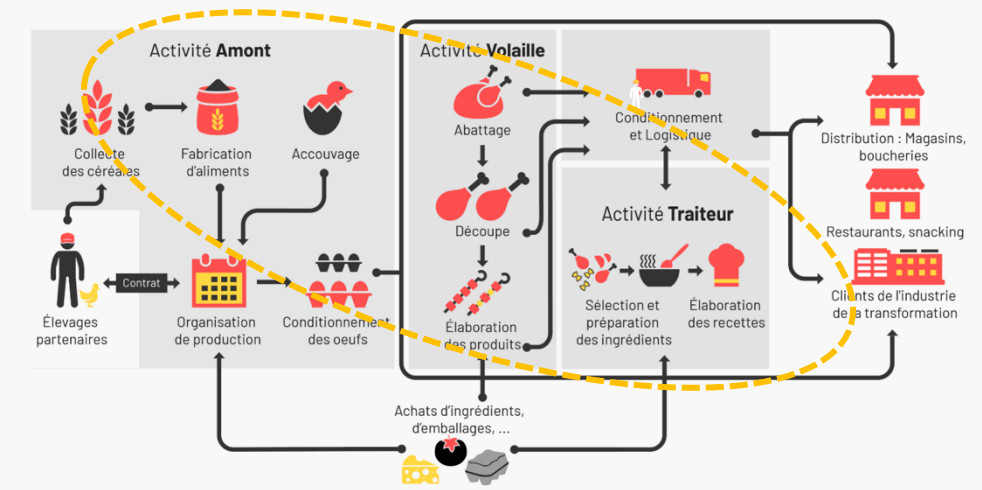
Une filière dominée par une poignée d'acteurs

Un petit nombre d'entreprises agroalimentaires contrôle l'ensemble de la filière du poulet de chair. Par effet d'intégration et de concentration des débouchés, ces grandes entreprises jouent un rôle déterminant dans l'organisation de la production française, en privilégiant un modèle industriel fondé principalement sur la standardisation et la recherche de compétitivité-prix, dit le modèle « standard » ou conventionnel.

- **L'organisation ultra-intégrée de la filière, facteur de dépendance des éleveurs**

La filière du poulet de chair est caractérisée par son fort degré d'intégration : les entreprises agroindustrielles contrôlent par le biais de relations contractuelles (contrat de production), ou par détention propre (achat et création de filiales), les maillons de la chaine de production de l'amont (sélection, couvage, production d'aliments) à l'aval (abattage, usines de transformation). C'est ce qu'on appelle l'intégration verticale.

Figure n°15 : Un modèle intégré jusqu'à l'amont agricole

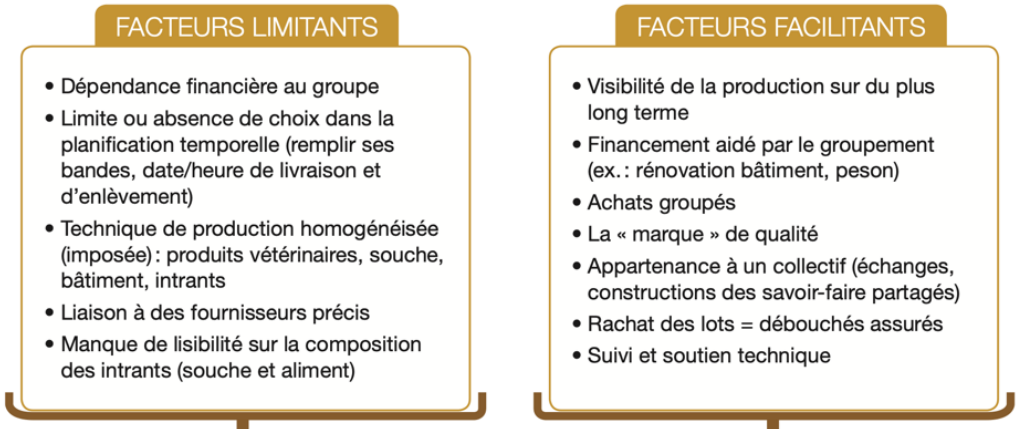


Source : BASIC, à partir d'un schéma pris sur le site LDC.

80% de la production de volaille de chair est réalisée dans le cadre de contrats de production[65]. Les contrats de production, conclus entre l'éleveur et l'entreprise industrielle (dite aussi organisation de production), fixent et imposent les facteurs et les conditions de production (types de poussins, types et quantités d'intrants, conseil technique), lorsque ceux-ci ne sont pas négociés avec les éleveurs (cas des filières bio et label rouge). L'éleveur sous contrat de production finance pour sa part l'outil de production (bâtiment d'élevage notamment) et apporte son travail et son savoir-faire.

Ces contrats de production présentent plusieurs facteurs limitants quant à la marge de manœuvre dont dispose l'éleveur pour conduire son élevage et au risque de perte supporté, et restreint ainsi sa liberté de choix à changer ou adapter ses pratiques d'élevage. Par ailleurs, des facteurs facilitants sont régulièrement avancés par les organisations de production et les industriels pour défendre ces relations contractuelles qui structurent la filière.

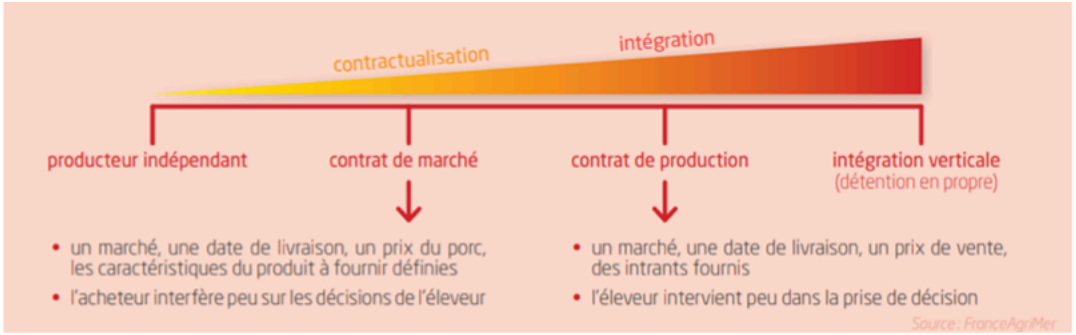
Figure n°16 : Les avantages et inconvénients des contrats de production



Source : MSA.

Parfois, la relation d'intégration avec l'élevage peut aller au-delà des contrats de production, l'éleveur devient alors salarié de l'entreprise industrielle et l'entreprise détient en propre l'élevage. C'est le degré d'intégration verticale le plus fort.

Figure n°17 : Les 4 degrés d'intégration de la filière



[65] Rapport de la Cour des comptes, Les soutiens publics à la filière volaille de chair (période 2013 à 2022), février 2024.

Source : Schéma issu du rapport de la Cour des comptes sur les soutiens publics à la filière volaille, février 2024

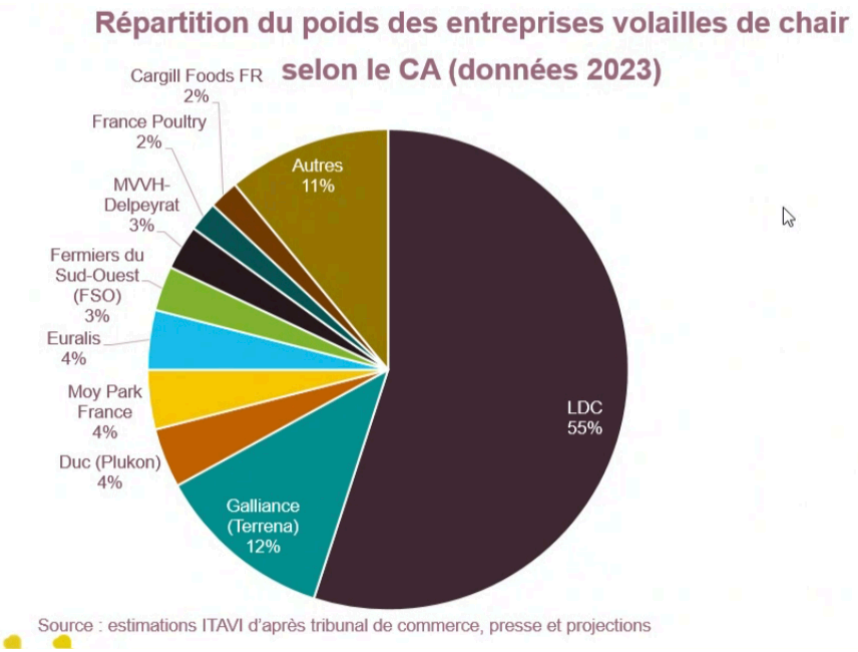
Par ces relations d'intégration forte, les industriels organisent la mise en place des lots de poulets dans les élevages et déterminent ainsi les volumes de production et le type de production (mode d'élevage). Les organisations de production gèrent les plannings d'élevage et assurent l'intermédiaire entre les élevages et les abattoirs : dans le modèle standard, elles décident du niveau d'intrants, du nombre d'animaux, des performances techniques à suivre, fixent le prix de vente du lot en sortie d'élevage. Ces organisations de production peuvent prendre plusieurs formes (coopérative, Société d'Intérêt Collectif Agricole, Société Anonyme, association loi 1901, etc) et appartiennent ou contractualisent exclusivement avec les grands groupes industriels.

Bien souvent, **l'éleveur peut s'apparenter à un prestataire de service, ayant peu de regard sur l'orientation des pratiques et les décisions de production.** Particulièrement lorsqu'il s'agit d'un mode de production standard, soit intensif (plus de 80% du marché en France), les éleveurs sont amenés à répondre à des exigences de performance technique fondées en partie sur la génétique (majoritairement souche Ross 308), des cycles de production courts, des procédés automatisés, et restent captifs du coût des intrants et du prix de vente de leur propre production.

- **L'oligopole agro-industriel de la filière, une concentration des débouchés pour les éleveurs**

La prépondérance d'un petit nombre de grandes entreprises agroindustrielles spécialisées dans la volaille de chair témoigne d'une forte concentration du secteur du poulet. **Les 4 grands groupes agroindustriels – LDC, Terrena, Plukon Food Group, Moy Park – représentent entre 70% et 80% de la production française de poulet**[66].

Figure n°18 : Répartition du poids des entreprises de volailles de chair selon leur chiffre d'affaires (données 2023)



[66] D'après les estimations d'ITAVI.

Au-delà de la stratégie d'intégration verticale qu'elles pratiquent pour contrôler l'ensemble de la chaîne de production, ces entreprises mènent des stratégies d'acquisition-fusion par l'achat de nouvelles filiales pour diversifier leurs marques, multiplier les produits qu'ils commercialisent et ainsi être présentes sur les différents segments de marché. **Cette stratégie de concentration leur permet de couvrir l'ensemble du marché et de contrôler les volumes et les prix**.

Parmi les exemples[67] :

- Le groupe LDC a racheté 17 groupes français, tous segments confondus, volaille et traiteur (abattage, traiteur, snacking, restauration), entre 1994 et 2025. Récemment, en 2025, LDC a acquis le groupe Pierre Martinet.
- Le groupe Terrena a racheté partiellement le groupe Doux en 2016 en créant la filiale Galliance. En 2024, Galliance rachète Volatys, groupe spécialisé dans la distribution de produits de volaille surgelés pour la consommation hors domicile sous ses propres marques.
- Le groupe Plukon Food Group rachète la marque Duc en 2016, puis investit dans l'appareil productif français avec le rachat progressif de sites de production d'alimentation animale, de couvoirs, d'unités d'abattage et de transformation.

Au-delà de ces phénomènes de concentration au niveau français, ces mêmes groupes agro-industriels se développent au niveau européen et international dans l'objectif d'acquérir de nouvelles parts de marché sur le marché européen.

À titre d'exemples :

- LDC acquiert en 2019 la société belge Kiplama, importateur et distributeur de spécialités françaises de volaille, pour en faire une véritable plateforme de distribution à destination d'une partie de l'Europe.
- Le groupe European Food Convenience (ECF), filiale de LDC depuis 2024, basée en Allemagne, est le leader allemand sur le marché des produits élaborés de volaille, et fournit notamment la restauration hors domicile.

Ces acquisitions témoignent de stratégies de développement des grands groupes français sur les marchés européens. Elles ne permettent toutefois pas de déterminer si ces implantations visent également à tirer parti des avantages compétitifs des pays dits « plaques tournantes » pour réapprovisionner le marché français, ou principalement à développer leurs activités sur les marchés étrangers. **En tout état de cause, cette concentration des activités à l'échelle européenne renforce le poids des grands groupes dans l'organisation des débouchés et des chaînes d'approvisionnement**, et leur capacité à peser sur les conditions économiques du marché (prix, volumes et types de produits), qui contribuent à orienter les modèles de production.

Résultat de cette dynamique, la figure n°19 illustre les deux groupes agroindustriels majoritaires présents sur le marché du poulet de chair ainsi que les principales marques qu'ils possèdent[68]. Cette dynamique économique évince ainsi les petites entreprises agroindustrielles et

[67] A partir des sites internet des entreprises concernées et de leurs déclarations dans la presse.

[68] Voir Annexe n°1 pour consulter les chiffres d'affaires des grands groupes agroindustriels sur le segment de la volaille.

transformatrices sur le marché du poulet, et **rend les éleveurs captifs de ces grands groupes pour écouler leur production**.

Figure n° 19 : Les deux principaux groupes agroindustriels français de la filière du poulet de chair



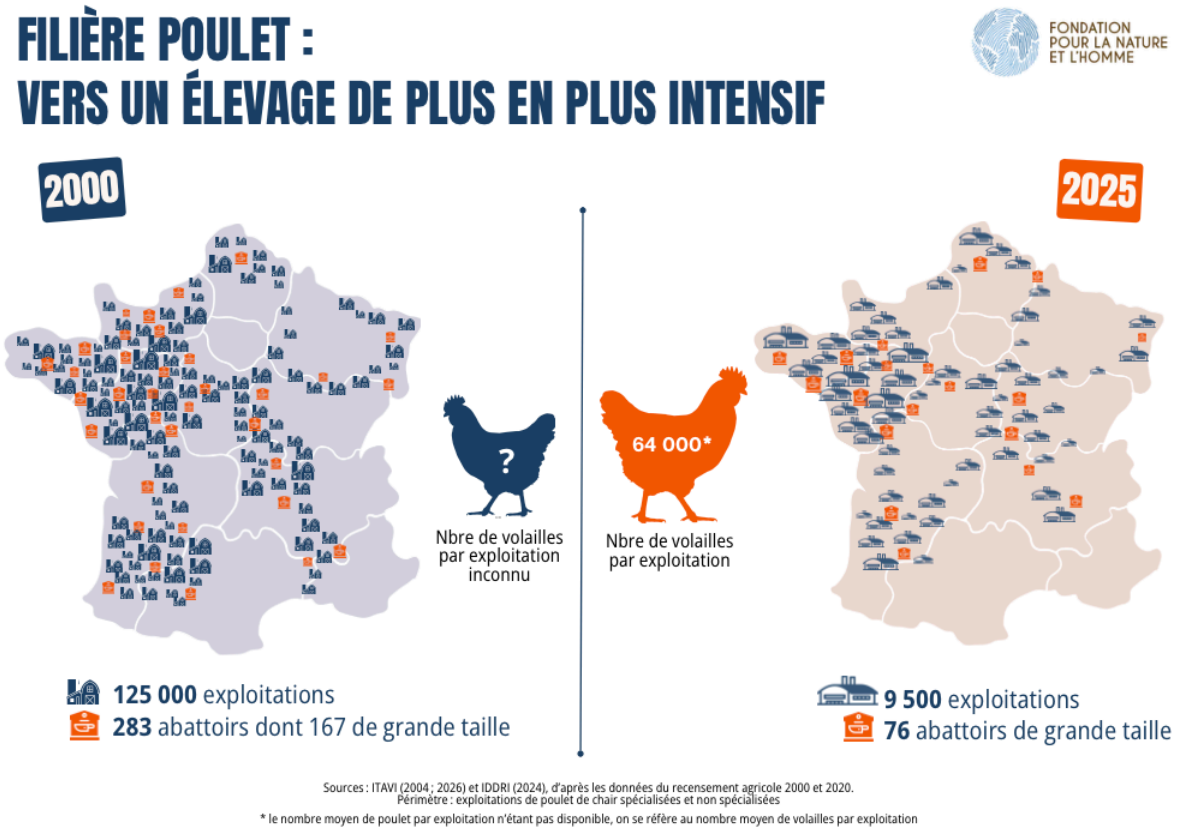
Source : FNH, BASIC, à partir des sites internet des entreprises concernées.

- **Le pouvoir de marché des acteurs industriels, vecteur d'homogénéisation du modèle d'élevage**

Par leur pouvoir de marché et le contrôle exercé tout le long de la chaîne de production, les grandes entreprises agroindustrielles – LDC, Terrena, Plukon Food Group, Moy Park – imposent leur modèle économique à la filière et leurs stratégies d'investissements, reposant sur des économies d'échelle et la production de grands volumes dans une logique d'optimisation des coûts.

Pour être rentable, ce modèle industriel et intensif repose sur des cycles courts et un effet volume qui nécessite la concentration du tissu productif en grandes exploitations, excluant ainsi les petites exploitations et les petites structures de transformation. Ce phénomène de concentration et d'exclusion des petites exploitations et unités d'abattage-tranfsormation s'illustre au regard de l'évolution du nombre et de la taille des exploitations[69].

[69] D'après les données du recensement agricole de 2020 et 2000, reprises par l'IDDRI et al., « Des filières viandes françaises sous tension : entre pressions compétitives et accès à la biomasse », juillet 2024 et l'ITAVI, 2004.



Le jeu de la concurrence européenne des acteurs de la filière : une course aux volumes au nom d'une meilleure compétitivité

Sur le marché européen, caractérisé par le jeu des plaques tournantes et les stratégies économiques des acteurs commerciaux et industriels, les échanges de poulet entre pays européens sont guidés par une logique de compétitivité-prix du poulet (filet de poulet principalement) : plus un pays est attractif en proposant un coût de production faible pour élever, abattre ou transformer, plus il attire des flux de poulet. Les acteurs recherchent ainsi la meilleure optimisation des coûts de production tout au long de la chaîne (élevage, abattage, transformation) exerçant ainsi une pression à la baisse sur le prix du poulet.

La concurrence accrue entre les pays européens a conduit chaque pays et ses opérateurs commerciaux et industriels à intensifier et à industrialiser leur production pour obtenir une meilleure attractivité-prix et ainsi conserver (ou obtenir) des parts de marché. Cette recherche constante d'une meilleure compétitivité-prix pousse les acteurs vers un modèle de production intensif et standardisé, centré sur des produits dits à forte valeur ajoutée (produits transformés et filets de poulet). Ce modèle dominant repose sur des économies d'échelle et un appareil industriel ayant une capacité productive élevée, lui permettant de produire de grands volumes.

La filière française s'inscrit sur ce marché européen et souhaite préserver ses parts de marché face aux concurrents européens. Au-delà d'une capacité productive qui ne suit pas le rythme de la demande française, les importations - de filets de poulet principalement – s'expliquent par un prix d'achat plus attractif des pays européens producteurs de poulet. En d'autres termes, les importations françaises seraient le résultat d'un manque de compétitivité -prix de la France sur le segment le plus consommé, celui du filet de poulet.

- **Analyse de la compétitivité-prix de la France : quelles marges de manœuvre pour la filière ?**

Sur le segment de production des filets de poulet (marché dominant concernant la filière poulet au niveau européen), la France dispose d'un coût de production légèrement plus élevé que la moyenne européenne, ce qui se répercute sur le prix du filet de poulet.

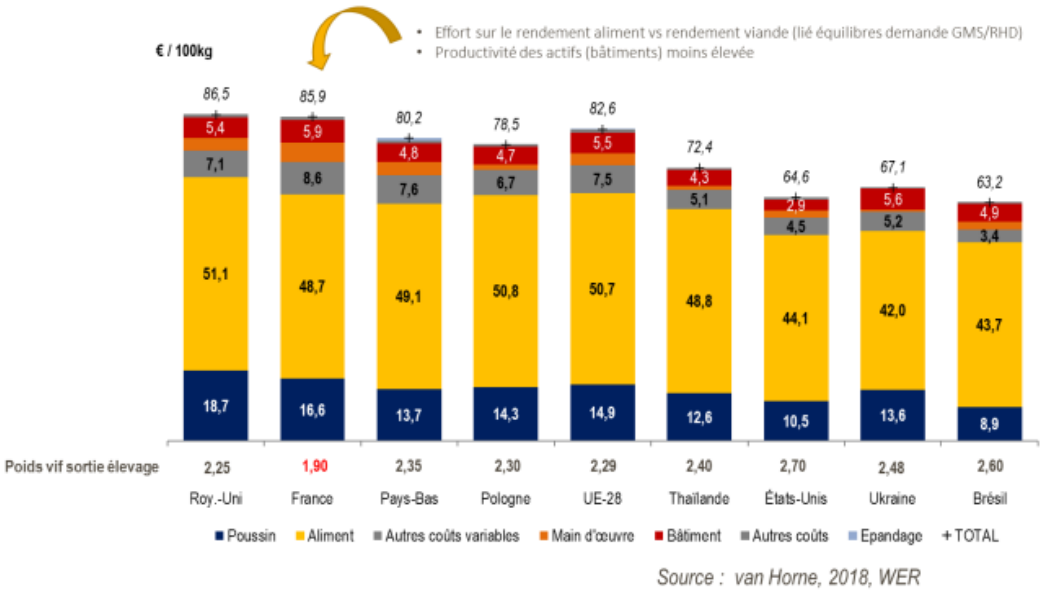
Figure n°20 : Tableau comparatif du prix du filet de poulet sur le marché de Rungis

Pays	Coût de production / kg vif (Van Horne, 2018)	Prix du filet à Rungis par kg (LDC, 2024)
France	0,858 €	6,80 €
UE 28	0,825 €	3,50 € à 5,80€
Pays-Bas	0,801 €	-
Pologne	0,786 €	-
Ukraine	0,672 €	3,00 €
Brésil	0,632 €	2,50 €

Source : BASIC

Ce manque de compétitivité-prix du poulet français par rapport aux concurrents européens se confirme lorsqu'on compare les coûts de production à chaque étape de la chaîne de production[70].

Figure n°21 : Détail comparatif du coût de production de poulet par kg vif entre les principaux pays producteurs



Source : Rapport d'information du Sénat, septembre 2022 (Van Horne, données 2018)

Le coût de production d'un poulet vif en France est estimé à 85,9 centimes d'euros par kilogramme vif, soit un coût supérieur de 4 % au coût moyen dans l'UE à 28 qui atteint 82,6

[70] Étude comparative menée par la mission d'information du Sénat sur la compétitivité de la « Ferme France » entre 2021 et 2022 - rapport d'information « Compétitivité de la ferme France » n° 905 (2021-2022), Septembre 2022.

centimes d'euros par kilogramme vif. C'est un écart de plus de 3 centimes d'euros par rapport à la moyenne européenne et, par exemple, de 7,4 centimes d'euros par rapport à la Pologne.

Toutefois, raisonner simplement en comparant les coûts de production des pays concurrents sans analyser ce qu'impliquerait un alignement des coûts sur le coût le plus compétitif, et donc les conséquences sur le système de production, serait omettre une partie des enjeux. En effet, certains facteurs de compétitivité sont incompressibles en France et la pression sur ces facteurs de production entrainerait des effets économiques et sociaux non souhaitables.

1. Le coût de la main d'œuvre

Ce facteur structurel repose sur des acquis sociaux et dépend du niveau de vie du pays concerné. Alors qu'en France le SMIC brut mensuel est d'environ 1 800€, le SMIC brut mensuel polonais s'élève à environ 1 100€ et le SMIC brut mensuel ukrainien à environ 170€[71]. Cette différence est difficilement compressible vers le bas, et non souhaitable socialement. **La compétitivité française ne peut pas s'ajuster par le niveau des salaires des éleveurs et des ouvriers de l'industrie**. Le revenu moyen d'un éleveur de volailles en France est de 37 055€ par an, en dessous de la moyenne nationale, toute activité agricole confondue[72]. Le besoin exprimé est au contraire vers une revalorisation des revenus des éleveurs et des ouvriers agricoles, et vers une redistribution juste de la valeur pour le travail agricole.

D'après une comparaison des charges salariales (salaires et charges sociales) au sein des pays européens, la France, comparable à l'Espagne, dispose d'un écart important avec la Pologne et la Roumanie d'une part, mais aussi avec l'Allemagne et les Pays-Bas d'autre part, qui disposent d'un coût du travail salarié plus élevé.

Figure n°22 : Comparaison des charges salariales par unité de travail salarié selon les pays en OTEX volailles de chair

	Céréales et oléoprotéagineux	Bovins lait	Volailles de chair	Moyenne
ROUMANIE	6 754	6 653	5 938	6 698
POLOGNE	9 640	9 036	9 823	9 534
ESPAGNE	20 004	21 540	21 422	20 488
FRANCE	25 222	22 379	25 213	23 633
ALLEMAGNE	36 716	39 384	36 026	38 598
PAYS-BAS	32 583	48 287	53 961	48 388

Source : Données EU-FADN – Commission Européenne, traitement CGAAER, janvier 2026.

⇒ ***Réduire le coût de la main d'œuvre au nom de la compétitivité ? Une fausse bonne idée :***

En France, les cotisations et charges salariales par unité de travail agricole sont moins élevées que dans d'autres pays (Allemagne, Pays-Bas) notamment en raison des exonérations de cotisations patronales sur les salaires agricoles, tels que le dispositif TO-DE pour l'emploi de travailleurs occasionnels agricoles et les exonérations dites « Fillon » transverses à tous les secteurs d'activité. Ces politiques de réduction du coût du travail, menées à des fins de

[71] D'après les données d'Eurostat.
[72] Résultat courant avant impôt/ETP exploitant - ITAVI d'après RICA / Agreste sur les données 2019-2023.

compétitivité présentent des effets contre-productifs dus à la précarisation des salariés agricoles[73] :

- *Les deux dispositifs d'exonérations cités précédemment représentaient plus de 10% du montant total des financements publics français à l'agriculture en 2021[74].*
- *Ces exonérations de cotisations sociales bénéficient aux plus grandes exploitations, qui ont les impacts sociaux et environnementaux les plus néfastes. En soutenant financièrement ces modèles au nom d'une meilleure compétitivité, l'État alimente son poste de dépenses de prise en charge des impacts négatifs de ces exploitations (pollutions environnementales, impact sur la santé, risques sanitaires).*
- *Le faible niveau des salaires, maintenu à des fins de compétitivité, entraine des dépenses publiques sous forme de politiques sociales (primes d'activité, RSA, mécanisme de compensation démographique vieillesse)[75].*

Ces effets représentent des coûts pour l'État, les salariés et la pérennité du modèle économique de la filière.

2. Le coût des bâtiments d'exploitation

Les charges fixes liées au bâtiment sont plus élevées en France en raison de la taille plus petite des bâtiments d'élevage par rapport aux autres pays européens. En effet, la taille des exploitations, par un jeu d'économies d'échelle, influe sur les charges fixes de la production.

La France est le pays avec la taille moyenne de poulaillers la plus petite d'Europe[76]. Pourtant, c'est le pays qui pratique une densité d'élevage la plus élevée au niveau européen, lui permettant de maximiser sa production par unité de surface de bâtiment, avec une densité de 42 kg/m^2, limite dérogatoire de la règlementation européenne[77].

⇒ ***Agrandir les bâtiments d'élevage au nom de la compétitivité ? Une fausse bonne idée :***

Les surfaces agricoles utiles (SAU) des pays producteurs de poulet sont loin d'être comparables, ce qui pose dès lors une première limite matérielle à la compétitivité française de la filière : la France ne pourra pas concurrencer la Pologne ou l'Allemagne en termes de surfaces exploitables pour la filière avicole. La taille de l'élevage, en termes de surfaces mais aussi en termes de nombre d'animaux, représente une emprise foncière, ainsi que des coûts environnementaux et sociaux non négligeables (pollutions de l'eau et des sols aux nitrates, rejet d'ammoniac dans l'air, concurrence avec des terres propices à la production de l'alimentation humaine, artificialisation des sols). Les coûts engendrés par de trop grands poulaillers et en trop grand nombre ont des

---

[73] Ces politiques de réduction du coût du travail concernent, au même titre que les autres secteurs agricoles et agroindustriels, la filière de la volaille de chair notamment en raison du nombre d'emplois ouvriers sur son maillon industriel (abattage-transformation).

[74] Rapport de recherche du BASIC, Étude des effets des financements publics sur l'emploi agricole salarié en France, pour le compte du CFDT AGRI-AGRO, 2023.

[75] Plus de détails à l'annexe 10 du rapport de recherche du BASIC, Étude sur la création de valeur et les coûts sociétaux du système alimentaire français, novembre 2024.

[76] D'après les chiffres du recensement agricole de 2020, ANVOL.

[77] Au sein de l'UE, la densité maximale autorisée est de 33 kg/m^2, avec deux niveaux de dérogations possibles à 39 kg/m^2 et 42 kg/m^2, sous respect de certaines conditions.

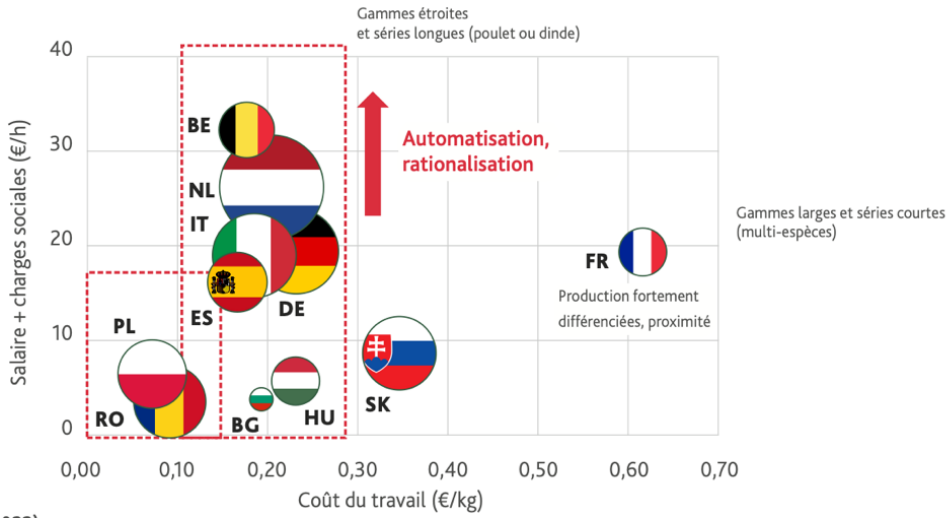
conséquences néfastes sur la santé publique, l'environnement, le bien-être animal mais aussi la souveraineté alimentaire (dépendance aux intrants pour l'alimentation animale notamment).

3. Les coûts d'abattage et de transformation

Le coût d'abattage en France est de 31 centimes par kgec, soit plus élevé qu'au Royaume-Uni, en Italie et en Espagne. C'est ce qui rend les poulets produits dans ces pays plus compétitifs que les poulets français, malgré des coûts de production comparables au stade de la ferme. L'écart est de près de 10 centimes avec la Pologne, où le coût d'abattage est estimé à 22 centimes par kgec[78].

Il en résulte un coût de production en sortie d'abattoir supérieur de 5,5 % à la moyenne de l'UE, de 15 % supérieur à celui d'un poulet polonais et d'environ 30 % supérieur à celui d'un poulet brésilien[79].

Figure n°23 : Stratégie des maillons abattage de la filière poulet en Europe



Source : Rapport d'information du Sénat, sept 2022, d'après les données de FranceAgriMer

La plupart des pays voisins européens ont investi dans la modernisation de leurs unités d'abattage et de transformation dès le début des années 2000, à l'inverse de la France qui a pris du retard dans la rénovation de ses unités d'abattage et de transformation. **Ce déficit de renouvellement des outils de production est marqué par un taux de rénovation ne dépassant pas 15 % depuis 2000**[80]. D'autres chaînes européennes sont ainsi bien plus automatisées que les chaines d'abattage et de transformation françaises[81].

Le rythme d'amortissement des outils de production est aussi un déterminant de la compétitivité de la chaîne de production. En France, la durée de fonctionnement et le rythme de la chaîne d'abattage sont en-dessous de la moyenne européenne, ce qui rallonge la durée d'amortissement de l'investissement.
La compétitivité des abattoirs et des ateliers de découpe dépend également de leur technologie pour valoriser l'ensemble des morceaux de la carcasse, au-delà du filet.

[78] Sénat, Rapport d'information « Compétitivité de la ferme France » n° 905 (2021-2022), septembre 2022.
[79] Ibid.
[80] Ibid.
[81] Ibid.

⇒ ***Intensifier le rythme de production des outils de transformation, à quel prix ?***

Au regard du retard d'investissements dans l'appareil industriel français, la modernisation et l'automatisation des unités d'abattage et de transformation permettraient d'améliorer la productivité française, mais aussi les conditions de travail des ouvriers et ouvrières agricoles. Toutefois, lorsque les investissements sur le maillon abattage-transformation répondent uniquement à une logique d'augmentation des cadences et de réduction des coûts, ces stratégies de recherche de compétitivité peuvent avoir des conséquences négatives sur l'emploi, les conditions de travail, la santé et le bien-être des travailleurs et travailleuses[82]*. L'enjeu de la modernisation de l'appareil industriel français est donc de garantir des conditions de travail satisfaisantes, de préserver au mieux le bien-être humain et animal et d'assurer une meilleure valorisation de la production.*

4. La règlementation

Les procédures imposées lors de la création de nouveaux bâtiments d'élevage et pour le suivi de l'exploitation sont souvent évoquées par les professionnels de la filière comme ayant un impact négatif sur la compétitivité des élevages de volailles de chair en France, car elles ralentiraient l'installation des élevages et limiteraient la taille des élevages, générant des coûts et une complexité administrative pour les exploitants.

Pour rappel, l'activité d'élevage de volailles est soumise à la réglementation applicable aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE), issue de la règlementation européenne. Cette réglementation a été progressivement assouplie et harmonisée à l'échelle européenne avec la directive européenne sur les émissions industrielles, dite directive IED, et la directive européenne relative à l'évaluation des incidences sur l'environnement, dite directive EIE[83]. Cette règlementation a pour objectif d'encadrer les activités d'élevage intensif afin de surveiller, prévenir et gérer les impacts environnementaux et sociaux de ces activités.

⇒ ***L'assouplissement de la règlementation au nom de la compétitivité ? Une fausse bonne idée :***

Aucune analyse ou données disponibles ne permettent de caractériser ou de quantifier l'impact économique de la règlementation imposée aux exploitations de volailles de chair, *d'après les conclusions du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER)*[84].

[82] CESE, « Les enjeux relatifs aux conditions d'élevage, de transport et d'abattage en matière de bien-être animal », 2019. De nombreux témoignages de travailleurs et travailleuses dans l'industrie agroalimentaire de la volaille rapportent une dégradation des conditions de travail, due en partie à une technologie industrielle vieillissante mais aussi à une intensification du rythme de production : témoignages récoltés par l'association L214, enquêtes d'investigation telles que Complément d'enquête « Les petits secrets du roi du poulet » sur France TV, (janvier 2026).

[83] Le détail de la règlementation en vigueur aux niveaux européens et français et ses dernières évolutions sont détaillés dans la note suivante, co-écrite par la FNH : « Élevages industriels : Les dessous de l'affaiblissement de la réglementation sur les ICPE ». Les dernières évolutions de la règlementation ICPE en France ont eu lieu avec l'adoption de la loi d'urgence agricole d'août 2026 et les décrets d'application en cours de publication au moment de la publication de ce présent rapport.

[84] Rapport du CGAAER n°25039 « Les exploitations françaises sont-elles compétitives par rapport à leurs concurrentes européennes ? », janvier 2026.

Néanmoins, la Cour des comptes[85] *affirme que* ***le régime règlementaire des exploitations n'a aucune incidence sur la performance économique des activités***. ***La rentabilité et la compétitivité économique des exploitations dépendent plutôt du mode de financement des investissements*** *(emprunt ou non),* ***du mode d'organisation de la production****, soit du niveau d'intégration (propriété de l'éleveur ou d'une unité intégratrice) ou encore du niveau de capital détenu. Les exploitations françaises sont pénalisées par une moins bonne maîtrise des charges liées à l'élevage, aux cultures, et par des frais généraux élevés.*

En conclusion, la FNH s'appuie sur les conclusions du CGAAER qui identifie les défauts de compétitivité-prix de la filière française du poulet de chair.

Figure n°24 : Synthèse des principales causes de défaut de productivité *(Source : CGAAER)*

	Céréales	Bovins lait	Poulet de chair
Coût de la matière première (semences/animaux)			X
Technicité et qualification de la main d'œuvre		X	X
Coût de la main d'œuvre	X		
Plafonnement de la production		X	
Tailles des exploitations	X		X
Manques d'investissement pour des outils de productions performants			X
Charge de mécanisation trop élevées	X		
Surtransposition des normes ou surenchère de normes	X	X	
Contrôles plus stricts			X
Soutiens publics moindres	X		X

- Le coût de la main d'œuvre et la règlementation, pourtant souvent perçus comme des facteurs de défaut de compétitivité, ne sont pas identifiés comme des déterminants du manque de compétitivité de la France sur cette filière.
- Par ailleurs, **le niveau d'endettement des éleveurs requis par exploitation d'élevage de volailles atteint la compétitivité française** : le niveau d'endettement moyen des exploitations de volailles est de 368 080€ en 2023[86].

Le manque de compétitivité française n'est pas l'unique facteur explicatif de la hausse des importations en France. La nature de la demande et son volume très important expliquent en grande partie cet approvisionnement massif en importations. La forte demande de viande de poulet, en volumes et en produits transformés, met le système productif français en incapacité de pouvoir y répondre dans sa totalité.

[85] Ibid.
[86] Agreste, pp. 26-27, 2024. Les dossiers – Commission des comptes de l'agriculture de la Nation, cité dans le rapport de L214, Sauvetage du siècle, juin 2025.

Souveraineté alimentaire : le pari d'une course aux volumes à horizon 2035

Face à un marché européen fortement concurrentiel, où la compétitivité-prix joue un rôle déterminant, la filière française fait le choix d'accroître ses capacités de production pour reconquérir des parts de marché sur ses concurrents européens. Cette stratégie, présentée comme une réponse à l'augmentation de la demande et à sa dépendance croissante aux importations, soulève toutefois une question centrale : **augmenter les volumes produits en France suffit-il à reconstruire une souveraineté alimentaire durable ?**

- **Quelle garantie d'une compétitivité retrouvée ?**

Ce pari n'est pas nouveau. Dès 2017, le plan de filière présenté aux pouvoirs publics prévoyait 2,7 milliards d'euros d'investissements sur cinq ans, principalement destinés aux bâtiments d'élevages (2,3 milliards d'euros), mais également à la modernisation des abattoirs (300 millions d'euros). Il visait notamment à reconquérir 10 points de parts de marché sur le marché intérieur des volailles standards à horizon 2027. **Cette stratégie de reconquête s'accompagnait toutefois d'engagements en faveur des productions de qualité et de leur valorisation** : augmenter de 50 % la production de volailles biologiques, de 15 % celle des volailles Label rouge, porter de 30 à 50 % la part des poulets Label rouge commercialisés en découpes et accroître de 20 % les ventes de volailles bio et Label rouge en restauration hors domicile. L'interprofession avait donc déjà identifié la nécessité d'adapter les outils industriels et de valoriser des modes de production durables pour alimenter la demande, sans miser exclusivement sur l'augmentation des volumes standards.

Près de dix ans plus tard, si des investissements ont été réalisés et des démarches engagées pour améliorer les conditions de production, les résultats de cette stratégie de reconquête restent à interroger. Les importations de poulet représentaient 44 % de la consommation française en 2018[87], contre plus de 52 % en 2025. En 2025, la part des poulets Label rouge et bio occupent respectivement 13% et 1% dans la production du poulet de chair en France. Ces évolutions ne suffisent pas à dresser un bilan exhaustif des engagements et investissements effectivement réalisés, mais elles montrent que les difficultés de débouchés et la progression des importations demeurent des enjeux majeurs pour la filière.

La filière annonce aujourd'hui un nouveau plan à horizon 2035, reposant sur 2,8 milliards d'euros d'investissements et la construction de 2 200 poulaillers supplémentaires, auxquels s'ajoutent 600 poulaillers Label rouge supplémentaires. Ce programme prévoit notamment 800 millions d'euros d'investissements dans de nouvelles capacités d'abattage et de transformation. Il vise à ramener les importations à près d'un tiers de la consommation française, tout en accompagnant la poursuite de sa croissance, estimée à 30 kg de poulet par habitant et par an en 2035.

Cette nouvelle trajectoire comporte donc des investissements industriels et des engagements pour la qualité, mais reste principalement construite autour de l'augmentation des capacités de production pour répondre à une demande croissante. Or, l'amélioration des performances industrielles et la hausse d'une production standard ne garantit pas, à elle seule, la reconquête durable des débouchés face à la concurrence européenne. La pertinence de cette stratégie doit

[87] Agreste, Bilan conjoncturel, octobre 2019.

être appréciée au regard de la capacité des opérateurs à valoriser l'ensemble de la production, à sécuriser les débouchés et à réduire les dépendances économiques et énergétiques de la filière. Elle interroge également la soutenabilité environnementale, sanitaire et climatique d'une nouvelle hausse des volumes produits, avec le risque de dégrader davantage la souveraineté agricole et alimentaire de la France.

En résumé, **cette trajectoire offre peu de garantie d'amélioration de la compétitivité française par rapport aux autres pays européens**, qui continueront à développer leur propre potentiel compétitif dans la logique de la concurrence européenne.

Plus précisément, cette trajectoire implique de construire et d'installer 220 nouveaux poulaillers – d'environ 1500 m^2 – chaque année pendant 10 ans. Cela reviendrait à implanter à l'échelle nationale près de 90 nouveaux élevages de 2 à 3 nouveaux poulaillers chaque année[88].
Pour accompagner cette augmentation de la production, l'interprofession prévoit également :

- 4 nouveaux couvoirs, d'une capacité de 60 millions de poussins par an chacun
- 105 nouveaux poulaillers de reproducteurs d'une capacité d'environ 20 000 animaux chacun
- 6 nouveaux sites de fabrication de nutrition animale d'une capacité de 250 000 tonnes/an chacun
- 8 abattoirs d'une capacité de 750 000 poulets par semaine (ou 5 abattoirs de plus d'un million d'animaux par semaine chacun).

Ce programme dessine une transformation importante de l'appareil productif français. Mais les documents publics présentant cette trajectoire ne détaillent pas de bilan consolidé de ses besoins supplémentaires en alimentation animale, de ses effets sur les émissions et les effluents, ni des investissements environnementaux nécessaires pour les maîtriser. Ils ne permettent pas davantage d'apprécier précisément la répartition du financement de ces nouvelles infrastructures entre les industriels, les éleveurs et les pouvoirs publics.

- **Les limites d'une trajectoire d'intensification**

Au regard des enjeux de souveraineté, mais aussi des enjeux environnementaux, climatiques et sanitaires de la filière avicole, augmenter la capacité productive de la filière nécessite de prévoir **l'augmentation de l'approvisionnement en intrants** (aliments, antibiotiques, énergie, engrais pour la production de l'alimentation animale), et donc de sécuriser ces ressources, ou encore d'anticiper **l'augmentation de la quantité d'effluents à gérer**, en prévoyant par exemple un plan de gestion ou de valorisation de ces effluents.

1. **Les dépendances aux ressources accentuées**

- **L'approvisionnement en alimentation animale :**

La filière avicole française reste particulièrement dépendante des matières premières riches en protéines importées, notamment du soja. Environ 60 % des protéines consommées par

[88] ANVOL, mars 2026.

l'aviculture sont importées, tandis que le soja importé représente près d'un quart de la ration des volailles[89].

Une augmentation significative de la production implique donc d'anticiper les besoins supplémentaires en aliments et les moyens de réduire cette dépendance. Cette question est d'autant plus importante que la Stratégie nationale bas-carbone prévoit de réduire de moitié les importations françaises de soja destinées à l'alimentation animale d'ici 2030, par rapport à 2020.

Sans trajectoire chiffrée d'approvisionnement de la filière en protéines produites sur le territoire, la reconquête du marché intérieur pourrait ainsi s'accompagner du maintien d'une forte dépendance aux importations d'intrants, déplaçant en partie la dépendance commerciale plutôt que de la résoudre.

- **L'approvisionnement en engrais pour la production de l'alimentation animale :**

Dans une perspective de reconquête de la souveraineté agricole et alimentaire de la filière, les importations de viande de poulet ne peuvent se déporter vers des importations en aliments. Il y a donc un enjeu à produire localement l'alimentation donnée au cheptel de poulets. Or, la production de l'alimentation animale nécessite l'utilisation d'engrais. La hausse de production prévue par la filière induit donc une hausse des besoins en engrais, notamment en engrais de synthèse majoritairement importés par la filière française. La France importe plus de 80% de ses besoins en engrais dont une part importante provient de pays hors Union européenne[90].

Comme observées ces dernières années, la situation géopolitique mondiale rend d'autant plus vulnérable cette dépendance de la filière avicole et l'expose à de fortes fluctuations des coûts de production.

L'autonomie protéique des exploitations nécessite ainsi de repenser la manière de produire l'alimentation animale par la revalorisation des déjections animales et autres engrais organiques disponibles sur le territoire.

- **Les besoins en énergie de la filière :**

Que ce soit pour l'alimentation des bâtiments ou la production d'engrais nécessaires à la production de l'alimentation animale, la filière avicole intensive dépend de sources d'énergie, notamment des énergies fossiles. La fabrication d'engrais azotés de synthèse nécessite par exemple de quantités importantes de gaz, majoritairement importé.

- **Les dépenses publiques induites :**

La concentration d'animaux favorise la multiplication des épisodes d'influenza aviaire. En réponse à ces crises, l'État intervient pour combler les pertes de production subies en indemnisant les éleveurs, ainsi que pour la gestion sanitaire (abattage sanitaire des animaux,

[89] Recoules et al., « L'autonomie protéique : état des lieux et voies d'amélioration pour l'alimentation des volailles. » INRA Prod. Anim., 2016.
[90] Évaluation de la souveraineté agricole et alimentaire de la France, Gouvernement français, 2024.

nettoyage, désinfection). L'État a dépensé plus de 500 millions d'euros à la suite de l'épisode de grippe aviaire 2021-2022. Avec l'intensification de la production avicole annoncée, et face aux constats des épisodes de grippe aviaire successifs, ces dépenses de crise sont vouées à devenir des dépenses structurelles croissantes, inhérentes au modèle intensif de l'élevage de volailles.

Par ailleurs, les épisodes caniculaires de l'été 2026 ont démontré la vulnérabilité du modèle intensif avicole causant des pertes importantes au sein des exploitations (2,5 à 3 millions de volailles mortes en juin 2026[91]) et des mises à l'arrêt de certaines usines de transformation, faute de quantités d'eau suffisantes disponibles. Face à ces situations critiques rencontrées par la filière, l'État intervient également pour soutenir la filière en débloquant des aides de crise. Le fonds CASI (Climat, Adaptation, Sécheresse, Incendies) déployé pour aider les exploitations agricoles affectées par les épisodes de canicule et de sécheresse prévoit une enveloppe budgétaire en cours d'arbitrage, dont les exploitations avicoles bénéficieront en partie.

Du fait du retard d'investissements déjà enregistré sur l'appareil industriel, plus précisément sur les unités d'abattage et de transformation de la filière volaille française, des investissements publics sont attendus de la part de la filière sans qu'un montant n'ait encore été demandé publiquement. La dépendance de la stratégie d'intensification de la filière aux investissements publics doit être évaluée et mise en perspective avec les moyens de l'État disponibles et les besoins d'adaptation et de transition de la filière.

→ *<u>Lacune à combler :</u> La gestion des effluents d'élevages avicoles représente une opportunité pour la filière. Le rebouclage du cycle de l'azote étant un levier pour la transition de l'élevage et de l'agriculture en général, les effluents avicoles peuvent être utilisés pour réduire l'utilisation en engrais de synthèse, réduisant ainsi la dépendance aux importations. Ceci implique nécessairement des coûts d'investissement pour organiser la mise en relation des acteurs, la récupération des effluents ou encore leur transport. Au-delà de la réutilisation des déjections animales, la gestion des effluents implique des coûts de gestion quant à la surveillance et la prévention de la pollution de l'air par les émissions d'ammoniac ou quant aux coûts induits par la pollution de l'eau en nitrates.*

2. **L'aggravation des conséquences néfastes sur la santé et l'environnement**

- **Les pollutions de l'air, de l'eau et des sols**

Émissions d'ammoniac. L'augmentation de la production implique une augmentation des déjections animales et des émissions d'ammoniac rejetées par les installations d'élevage. Ces pollutions environnementales ont un impact direct sur la santé des populations que ce soit via la pollution de l'eau, de l'air et des sols. 96% des émissions d'azote sont d'origine agricole et sylvicole dont 80% proviennent directement des élevages[92]. Concernant les émissions d'ammoniac, 94% des émissions d'ammoniac est due au secteur agricole, et 15 % des émissions

[91] Selon les chiffres de l'interprofession ANVOL, correspondant à 9 127 tonnes de volailles mortes.
[92] Portejoie S., INRAE Productions animales, vol. 15 n° 3, 2002. L'ammoniac d'origine agricole : impacts sur la santé humaine et animale et sur le milieu naturel.

d'ammoniac nationales dues à l'élevage proviennent des productions avicoles[93]. Ces pollutions atteignent déjà des niveaux critiques dans certaines régions où sont concentrées les installations d'élevage, Bretagne et Centre Val-de-Loire notamment.

Rejets de nitrates. Concernant la pollution des eaux aux nitrates, la règlementation européenne avec la directive « Nitrates » fixe des niveaux de seuil maximum de quantités de nitrates rejetées afin de préserver la qualité de l'eau. Dans les régions les plus intensives où sont concentrés des élevages avicoles intensifs, Bretagne et Centre Val-de-Loire, la France ne respecte pas les quantités maximales de nitrates. Elle a d'ailleurs été condamnée à plusieurs reprises par la Cour de justice de l'Union européenne sur le fondement de la directive « Nitrates » pour manquement à ses obligations en matière de prévention et de gestion de la pollution des eaux par les nitrates.

- **Les risques sanitaires**

L'antibiorésistance. Les conditions d'élevage intensif, notamment les fortes densités et la sélection de souches à croissance rapide, peuvent accroître certains risques sanitaires et la nécessité de traitements vétérinaires. Si l'utilisation des antibiotiques a fortement diminué et que leur administration systématique est interdite par la réglementation européenne, leur usage encore très élevé dans les élevages de poulets de chair, demeure un enjeu de santé publique et animale, notamment en raison du développement et de la diffusion de bactéries résistantes.

Les risques de zoonoses et d'épizooties. L'aviculture intensive favorise aussi l'émergence de zoonoses. Entasser des milliers d'animaux sélectionnés génétiquement pour leur productivité et peu résistantes aux maladies dans un minimum d'espace pour une durée de vie très courte crée les conditions idéales pour la propagation de nouveaux pathogènes. L'élevage intensif de volailles a par exemple contribué à l'apparition et au développement de maladies comme la grippe aviaire. Depuis 2006, la France a ainsi connu 6 épisodes de grippe aviaire. Plus de 21 millions d'oiseaux ont été abattus pour la seule vague 2021-2022.

[93] Chambre d'agriculture Pays-de-la-Loire, Services Recherche & Développement, 2016.

***

Au-delà du caractère peu réaliste d'une telle planification, cette trajectoire est-elle souhaitable pour la France et sa population au regard des nombreuses dépendances et conséquences néfastes qu'elle implique ? Et si la réduction durable des importations supposait avant tout de transformer conjointement les conditions de production, les débouchés et la consommation de poulet, plutôt que de miser principalement sur l'augmentation des volumes produits ?

Dans un moment où la France souhaite maintenir, voire renforcer sa souveraineté agricole et alimentaire, la France dispose de deux voies :

1. **Celle de l'intensification du marché du poulet** dans l'objectif de répondre, partiellement, aux tendances de consommation actuelles. Dans cette trajectoire, la réduction durable des importations n'est pas garantie, tandis que les dépendances aux intrants et les pressions sur la santé et l'environnement risquent de s'accentuer.

2. **Celle de la réorientation de la filière vers une réorganisation de l'appareil productif pour un modèle durable et résilient.** Cette trajectoire implique de réorienter conjointement la production et la consommation, de désintensifier les modes d'élevage, de moderniser les outils industriels pour mieux valoriser l'ensemble de la production et de sécuriser des débouchés pour les volailles issues de modes de production durables. En résumé, elle suppose de changer les règles du marché économique du poulet. Elle repose sur une diminution organisée de la consommation de poulet, permettant de maintenir une offre de qualité accessible à tous et toutes sans reporter la baisse de production nationale vers une augmentation des importations.

La Fondation préconise cette seconde voie et appelle l'État et les acteurs de la filière à réorienter leurs investissements vers un modèle plus responsable, durable et résilient.

***

Feuille de route

Encadrer et réguler le marché

Garantir plus de transparence

- **Rendre obligatoire la publication annuelle de la part de poulet d'origine importée dans les produits commercialisés ou servis par la grande distribution, la restauration commerciale et collective, les industriels et les grossistes**, par catégorie de produits (poulet entier, découpes, produits élaborés), y compris lorsque la viande importée est incorporée dans des produits transformés achetés auprès des industriels ou des grossistes.

- **Engager les industriels, les grossistes, la grande distribution et les acteurs de la restauration dans des trajectoires publiques et chiffrées de progression des approvisionnements en poulets issus de modes d'élevage durables**, y compris dans les produits transformés, avec un suivi annuel.

- **Renforcer la transparence sur l'origine du poulet en France**, par des contrôles et sanctions effectifs et par la mise en application effective de la loi du 18 août 2026 sur l'origine des viandes incorporées dans les produits préemballés, en obligeant l'indication précise d'affichage du pays d'élevage et d'abattage**.**
    - **Porter au niveau européen une obligation d'indication précise des pays d'élevage et d'abattage et de transmission de cette information tout au long de la chaîne d'approvisionnement**, y compris pour les produits transformés, au-delà des mentions génériques « UE » ou « hors UE ».

- **Rendre obligatoire l'étiquetage du mode d'élevage du poulet vendu en grande distribution** en s'inspirant de la démarche volontaire collective d'Étiquette Bien-Être Animal[94].

Limiter les importations, Rétablir une concurrence juste

- **Réorienter la demande nationale de poulet de chair vers une offre de poulet nationale moins intensive et davantage tournée vers la valorisation du produit brut et de qualité (bio, Label rouge).** Cette réorientation implique de baisser la consommation de poulet, de désintensifier la production, et de réduire la production et la consommation de produits de volaille ultra-transformés. *La mise en œuvre de ces trajectoires est détaillée dans les parties ci-après.*

- **Renforcer les contrôles et les exigences d'approvisionnement de la grande distribution et de la restauration collective**, dans le respect du droit européen.
    - **Exiger que les produits contenant de la viande de poulet importée de pays tiers respectent des exigences de production équivalentes aux standards**

[94] Les détails de cette initiative sont à retrouver en annexe n°4.

européens, notamment en matière sanitaire, environnementale et de bien-être animal, y compris lorsqu'ils sont commercialisés sous forme transformée.

- **Renforcer les mesures de réciprocité dans les textes agricoles et environnementaux européens**, dans le paquet bien-être animal notamment, en intégrant des exigences équivalentes sur les conditions d'élevage, des contrôles effectifs et leur application aux viandes incorporées dans les produits transformés.

- **Mettre fin à la ratification de tout accord qui encouragerait les importations de viande de volailles** issues de filières ayant recours à des pratiques proscrites dans l'UE.

Lutter contre les comportements de concurrence déloyale et de commercialisation trompeuse

- **Publier un décret d'application de l'interdiction de la pratique du French-washing**, prévue à l'article 12 de la loi Egalim 2, pour en préciser les contours et les exceptions, et garantir le respect de la loi.

- **Réviser la définition de l'abus de dépendance économique prévue à l'article L. 420-2 du code de commerce**, pour étendre l'interprétation des autorités de contrôle, afin de faciliter la sanction des pratiques abusives dans les relations de dépendance économique, notamment ceux en défaveur des éleveurs[95].

- **Demander à l'Autorité de la concurrence de rendre un avis sectoriel sur la filière agroindustrielle du poulet de chair**, en autosaisine ou sur demande du Gouvernement ou des commissions parlementaires, afin de dresser un état des lieux de la concurrence et des relations économiques entre les éleveurs et les entreprises agroindustrielles.

Agir sur la demande de poulet : changer l'environnement alimentaire pour réduire la consommation de poulet

Institutions et scientifiques s'accordent sur la nécessité de réduire la consommation globale de viande, viande de volailles comprise, dans le cadre d'une évolution vers une alimentation plus végétale, que ce soit pour des raisons de santé, sanitaires, environnementales et climatiques[96]. Selon le référentiel de la commission EAT-Lancet[97], les scientifiques recommandent un régime alimentaire à dominante végétale. Ce régime accorde une place prépondérante aux aliments d'origine végétale, notamment aux fruits, légumes, céréales complètes et légumineuses.

[95] Cette proposition est portée par le Sénat dans les conclusions du rapport de la commission d'enquête n°632 (2025-2026), déposé le 19 mai 2026, sur les marges des industriels et de la grande distribution.
[96] Haut Conseil pour le Climat (« Accélérer la transition climatique avec un système alimentaire bas carbone, résilient et juste », janvier 2024), GIEC (Rapport spécifique sur l'utilisation des terres agricoles et l'alimentation « Climate change and land », 2019), France Stratégie (Rapport « Pour une alimentation saine et durable », septembre 2021), Sénat (Rapport d'information « Vers une alimentation durable », mai 2022), The Shift Project.
[97] Voir le détail en annexe n°5.

Plusieurs scénarios de transition et d'adaptation au changement climatique, « *Transition(s) 2050* » *S1 et S2* de l'ADEME, « *Afterres 2050* » de Solagro, *TYFA-GES* de l'IDDRI ; « *Pour une Europe agroécologique en 2050* » du CNRS, préconisent **une importante baisse de la consommation de produits d'origine animale à horizon 2050, allant notamment de -50 à -70% pour la consommation de viande dans les scénarios les plus sobres**[98]. Par ailleurs, la baisse de consommation de poulet permettrait à la France de retrouver davantage de souveraineté alimentaire, en réduisant ses dépendances aux importations d'intrants et de viande.

Plus de 50% de la population française est favorable à la mise en œuvre de politiques publiques pour agir sur l'offre de la grande distribution et de la restauration dans l'objectif de **réduire de moitié la consommation de viande**[99].

La réduction de la consommation de poulet ne peut toutefois reposer sur les seuls choix individuels. Elle suppose une transformation de l'environnement alimentaire, dans lequel les prix, l'offre disponible, les promotions, la publicité et les pratiques d'approvisionnement des industriels, distributeurs et restaurateurs jouent un rôle déterminant. La Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) et le Programme national nutrition santé (PNNS) constituent des cadres d'action pour engager cette évolution. Leur mise en œuvre doit notamment permettre de réorienter l'offre vers davantage de protéines végétales et des produits animaux issus de modes de production durables, tout en garantissant leur accessibilité économique.

Lutter contre l'ultra-transformation

- **Interdire la publicité sur les produits ultra-transformés contenant de la viande dans l'espace public et sur les chaînes publiques.**

- **Supprimer à horizon 2030 des menus de la restauration collective les produits ultra-transformés contenant de la viande de volaille**.

- **Réduire de 50% à horizon 2030 l'offre des produits ultra-transformés contenant de la viande dans la grande distribution** via, par exemple, l'arrêt des promotions et de la publicité sur ce type de produits.

- **Inciter à l'achat de produits bruts et bio dans la grande distribution** via des politiques tarifaires favorables (promotions, programme de fidélité), des stratégies de visibilité (publicités, mises en rayon), et un encadrement des marges juste et équitable en priorité sur ce type de produits.

- **Instaurer une taxe sur les produits alimentaires ultra-transformés contenant de la viande de volaille** dans la future loi de financement de la sécurité sociale.

[98] I4CE, « Réduction de la consommation de viande : des politiques publiques bien loin des objectifs de durabilité », février 2023.
[99] D'après un sondage effectué par YouGov en 2025, réalisé pour L214.

Végétaliser l'assiette

- **Végétaliser l'offre alimentaire des acteurs de la restauration et de la distribution** en rééquilibrant le ratio protéique (protéines animales/végétales)
    - **Atteindre au moins 60% de protéines végétales dans les volumes de ventes de protéines d'ici 2030 pour la grande distribution.**

Pour mettre en œuvre cet objectif, les acteurs de la grande distribution disposent de différents leviers :

a. Politiques tarifaires en faveur des produits végétaux (promotions, programmes de fidélité)
b. Arrêt des promotions et des publicités sur les produits issus de l'élevage intensif
c. Mise en avant des produits végétaux par une meilleure visibilité en rayon, via des stratégies marketing
d. Réduction des surfaces de vente dédiées aux produits d'origine animale et réduction des portions vendues
e. Publication d'un suivi annuel et d'une feuille de route de suivi de la trajectoire

- **Atteindre au moins 50% de produits à base de protéines végétales sur les volumes de ventes de protéines d'ici 2030 pour les entreprises de la restauration commerciale et de la restauration collective.**

Pour mettre en œuvre cet objectif, les acteurs de la restauration doivent procéder à :

a. Un rééquilibrage des menus et des ventes vers le ratio protéique 50/50
b. Un suivi annuel des volumes de protéines vendus
c. Une feuille de route de la trajectoire de transition vers une offre végétale

- **Intégrer les recommandations scientifiques sur la végétalisation de l'alimentation dans les politiques nationales de santé publique** en suivant les recommandations de la commission EAT-Lancet qui établit un régime de santé planétaire pour une alimentation saine et durable[100]. Les politiques nationales de santé publique, et autres documents de planification, doivent notamment intégrer un objectif de baisse de la consommation de viande pour définir une trajectoire de transition du système alimentaire français vers plus de végétal. Dans le cadre de la mise en œuvre de la SNANC et du PNNS, l'État doit notamment définir une trajectoire nationale chiffrée de réduction de la consommation de poulet à horizon 2035, accompagnée d'objectifs intermédiaires, d'un suivi annuel et de mesures agissant sur l'offre alimentaire, afin de rendre cohérente l'évolution de la demande avec la transformation du modèle productif.

Agir sur la production de poulet : réorienter la filière vers un modèle plus durable et résilient

Pour les raisons exposées précédemment, réduire la part des importations dans la consommation nationale en misant principalement sur l'intensification de la production, n'est ni souhaitable, ni une garantie de réussite. Au-delà de lutter contre les importations, ce sont la capacité à produire et la résilience de la filière qui doivent être préservées pour garantir une réelle souveraineté agricole et alimentaire. Des déterminants cruciaux que sont la préservation de l'environnement, le respect du bien-être animal et des travailleurs et travailleuses, l'autonomie

[100] Les détails du régime alimentaire recommandé par cette commission internationale d'experts scientifiques sont à retrouver en annexe n°5.

des exploitations, la protection de la santé publique, doivent être remis au centre de la planification de la production pour garantir sa durabilité. C'est dans cette voie-là que, **la Fondation préconise, dans la logique du « moins et mieux », une réorientation du plan de filière vers un infléchissement de la production en faveur des modes de production agroécologiques.**

La Fondation enjoint l'État, en collaboration avec les acteurs de la filière, à **revoir le plan de transformation de la filière** : en collaboration avec les éleveurs et les éleveuses, **la filière doit produire un plan alternatif de désintensification à horizon 2035**, en s'appuyant sur les recommandations scientifiques et les travaux prospectifs de transition[101] pour tendre vers un modèle de production durable.

Cette réorientation doit être menée conjointement avec la transformation de la demande et des débouchés, afin de garantir aux éleveurs engagés dans la transition des perspectives économiques durables, sans accroître la dépendance aux importations.

Ce plan de transformation à horizon 2035 constitue un premier jalon dans la transition de la filière et doit ainsi mettre en œuvre les objectifs suivants :

1. Ralentir le rythme de production, et **réduire la production de poulets de chair conventionnels de 25% d'ici 2035[102],** dans le cadre d'une trajectoire de désintensification articulée à la réduction de la consommation nationale.
2. **Généraliser les modes de production durables (bio et Label rouge)** en visant à horizon 2050 une production de poulets de chair exclusivement durable.
3. **Réorienter et restructurer le capital industriel** vers des unités d'abattage-transformation plus résilientes, territorialisées et durables.

Pour atteindre ces objectifs, la FNH recommande, dès 2027, de :

Vers un ralentissement et une réduction de la production

- **Réduire la densité des élevages et abandonner l'utilisation des souches à croissance rapide**, en contraignant les producteurs à respecter comme minimum règlementaire les exigences du cahier des charges de l'ECC (European Chicken Commitment)[103].
    - **La France doit porter ces exigences de production au niveau européen** – interdiction des souches à croissance rapide, densité maximale autorisée de 30 kg/m^2 (environ 15 poulet/m^2) – pour les faire adopter en tant que standards règlementaires minimum d'élevage de poulets de chair.

- **Geler toute nouvelle construction d'exploitations de plus de 40 000 emplacements de volailles,** relevant du régime d'autorisation ICPE, ainsi que toute nouvelle exploitation ou agrandissement d'exploitations non-engagées dans la transition.

[101] Nous nous appuyons notamment sur le scénario de transition « Elevage sobre » de l'IDDRI établi à horizon 2035, mais aussi sur des scénarii à horizon 2050 de l'ADEME, Transition(s) S1 et S2, du Shift Project et du WWF, « Pulse Fiction ».
[102] Objectif défini en considération du scénario prospectif « Élevage sobre » de l'IDDRI.
[103] Le détail de ce mode de production et de ses impacts est à retrouver en annexe n°6.

Vers une montée en gamme généralisée de la production de poulet : le soutien aux filières bio et Label Rouge

- **Investir dans les filières bio et label rouge** pour reconquérir le marché du poulet exclusivement avec une offre durable (bio et label rouge).

- **Sécuriser des débouchés pérennes pour les volailles issues de modes de production durables (bio et Label rouge)**, en mobilisant la grande distribution, la restauration collective et commerciale, les industriels de la transformation et les grossistes autour d'engagements pluriannuels sur les volumes, la qualité, des prix rémunérateurs pour les éleveurs et les conditions d'approvisionnement.
    - Inscrire des exigences de qualité et de traçabilité des pays d'élevage et d'abattage dans les contrats de marchés publics, concernant la restauration collective publique ;
    - Systématiser les contractualisations multipartites en atteignant 1/3 des produits à base de volaille vendus sous contrats tripartites, d'ici 2030, dans chacun des circuits de distribution ;
    - Renforcer l'application et le respect des dispositions des lois Egalim relatives aux obligations d'approvisionnement en viande de volaille de qualité ;
    - Étendre les dispositions d'Egalim relatives à la part d'approvisionnement en viande de qualité à la grande distribution et à la restauration commerciale.

- **Réorienter les financements publics en faveur des modèles d'élevage durable de volailles** dans la prochaine loi de finances. L'ensemble des leviers permettant la généralisation des pratiques agroécologiques dans l'élevage de volailles de chair est à prioriser dans le fléchage des financements et des investissements de la filière : plantations de haies et d'arbres, conversion et maintien en bio, diversification des productions, accompagnement économique à la conversion des exploitation, relocalisation des outils de transformation, déconcentration des exploitations et restructuration pour un accès en plein air.

Vers des exploitations et un capital industriel restructurés et diversifiés

- **Lancer un plan expérimental de restructuration-diversification massive**, avec des fermes volontaires[104].

- **Conditionner les financements publics et les dispositifs fiscaux destinés à la modernisation des outils d'abattage et de transformation à des objectifs de qualité** des productions, de préservation de l'emploi, d'amélioration des conditions de travail, de valorisation de l'ensemble de la carcasse et d'ancrage territorial des activités.

- **Mener des politiques de transformation ou de réhabilitation de friches ou unités d'abattage-transformation** de sorte à assurer un maillage territorial plus diversifié

[104] Voir le détail de cette recommandation dans une précédente étude de la FNH, Terre de liens et Fédération Nationale pour l'Agriculture Biologique (FNAB), « Un horizon pour les fermes d'élevage : restructurer-diversifier », 2023.

permettant de valoriser l'ensemble de la production sur le territoire, des filets aux autres morceaux et coproduits. Ces politiques de restructuration et de réorientation du capital peuvent se faire dans le cadre de partenariats public-privé ou de politiques territoriales (projets alimentaires territoriaux – PAT). Ainsi, les abattoirs et usines de transformation peuvent bénéficier de programmes de reconversion soutenus par l'État et les collectivités, impliquant parfois la reconversion de sites industriels en pôles multi-activités (artisanat alimentaire, circuits courts, logistique régionale, ateliers de découpe pour la vente directe, etc.).

Annexes

Annexe n°1 : État des lieux des principaux groupes agroindustriels de la filière du poulet de chair

(Chiffres d'affaires, place dans le top 3 par catégories de produits, marques détenues)

Source : BASIC, ITAVI, complété à partir des sites internet des entreprises concernées

Entreprises	Chiffres d'affaires	Statut	Parts de marché en France
LDC (Lambert-Dodard Chancereul	6,2 Mds€ (monde, 2024) 4,4 Mds€ (sur la volaille française, 2024)	Entreprise privée, cotée en bourse Groupe familial (69% des parts)	Entre 40% et 50% de du marché volaille en GMS Plus de 70% du congelé 55% du rayon traiteur frais
Terrena	1,1 Md€ (sur le segment volaille, 2025)	Coopérative	Numéro 1 en produits élaborés grâce à la marque Père Dodu et leader pané frais GMS et restauration Numéro 2 français en volailles fraîches (15 % part de marché)
Plukon Food Group (Duc)	1,8 Md€ (monde, 2020) 561 M€ (France, 2024)	Entreprise privée	¾ du chiffre d'affaires réalisé avec la GMS
Moy Park (Pilgrim's)	1,3 Md€ (monde, 2020) 300 M€ (France, 2023)	Entreprise privée (filiale du groupe américain Pilgrim's, détenue majoritairement par le groupe agroalimentaire brésilien JBS	Connue pour son approvisionnement en RHD 25% du poulet en Europe de l'Ouest

Annexe n°2 : Traitement de la base de données BACI

Pour l'identification des quantités échangées et des principaux pays partenaires de la France, le BASIC utilise la base de données BACI (Base pour l'Analyse du Commerce International), développée et maintenue par le CEPII[105]. Cette source est la plus complète et la plus fiable pour l'étude des échanges internationaux.

BACI fournit des données sur les flux :

- En valeur monétaire et en quantité ;
- Pour plus de 5 000 produits (suivant le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (SH) à 6 chiffres – soit le niveau le plus fin utilisé de manière commune au niveau international) ;
- Entre les différents pays du monde ;
- Par an.

BACI est construite à partir des données COMTRADE (*Commodities Trade Statistics database*) de la division statistique des Nations unies, à laquelle tous les pays sont supposés déclarer chaque année leurs flux commerciaux bilatéraux désagrégés, par produit et par pays partenaire. Néanmoins, un certain nombre de pays ne communiquent pas le détail de leur commerce extérieur, ou ne déclarent pas leurs flux commerciaux selon la classification la plus fine. Pour les flux qui sont déclarés, il existe aussi diverses sources d'écarts ou d'erreurs, selon qu'un flux est déclaré par le pays exportateur ou le pays importateur. De ce fait, dans les données COMTRADE, il y a des flux manquants ou incohérents, que BACI vise à compléter ou à corriger.

Puisque les pays déclarent à la fois leurs imports et leurs exports, BACI tire parti de la double information sur chaque flux commercial pour compléter les données sur le commerce mondial bilatéral et fournir une valeur (ou une quantité) unique réconciliée pour chaque flux déclaré au moins par l'un des partenaires. Par conséquent, les seules valeurs manquantes dans BACI sont celles concernant le commerce entre deux pays non déclarants.

Pour réconcilier les flux déclarés par les exportateurs et les importateurs, une procédure originale a été développée[106]. Elle implique notamment d'estimer tous les flux au prix FAB (franco à bord), donc de retrancher les taux CAF (coût, assurance, fret) aux valeurs déclarées par les importateurs. Les taux CAF sont estimés via une équation paramétrique, puis les valeurs des flux miroirs sont moyennées avec une pondération qui tient compte de la robustesse de chaque flux.

Par ailleurs, cette base de données est construite sur le principe du **« concept national »** (par opposition à « communautaire »), c'est-à-dire qu'une partie des flux de transit n'est pas comptabilisée.

En effet, tandis que le concept **communautaire** comprend tous les mouvements entrants et sortants de marchandises, le concept **national** quant à lui exclut les mouvements de transit ou temporaires.

---

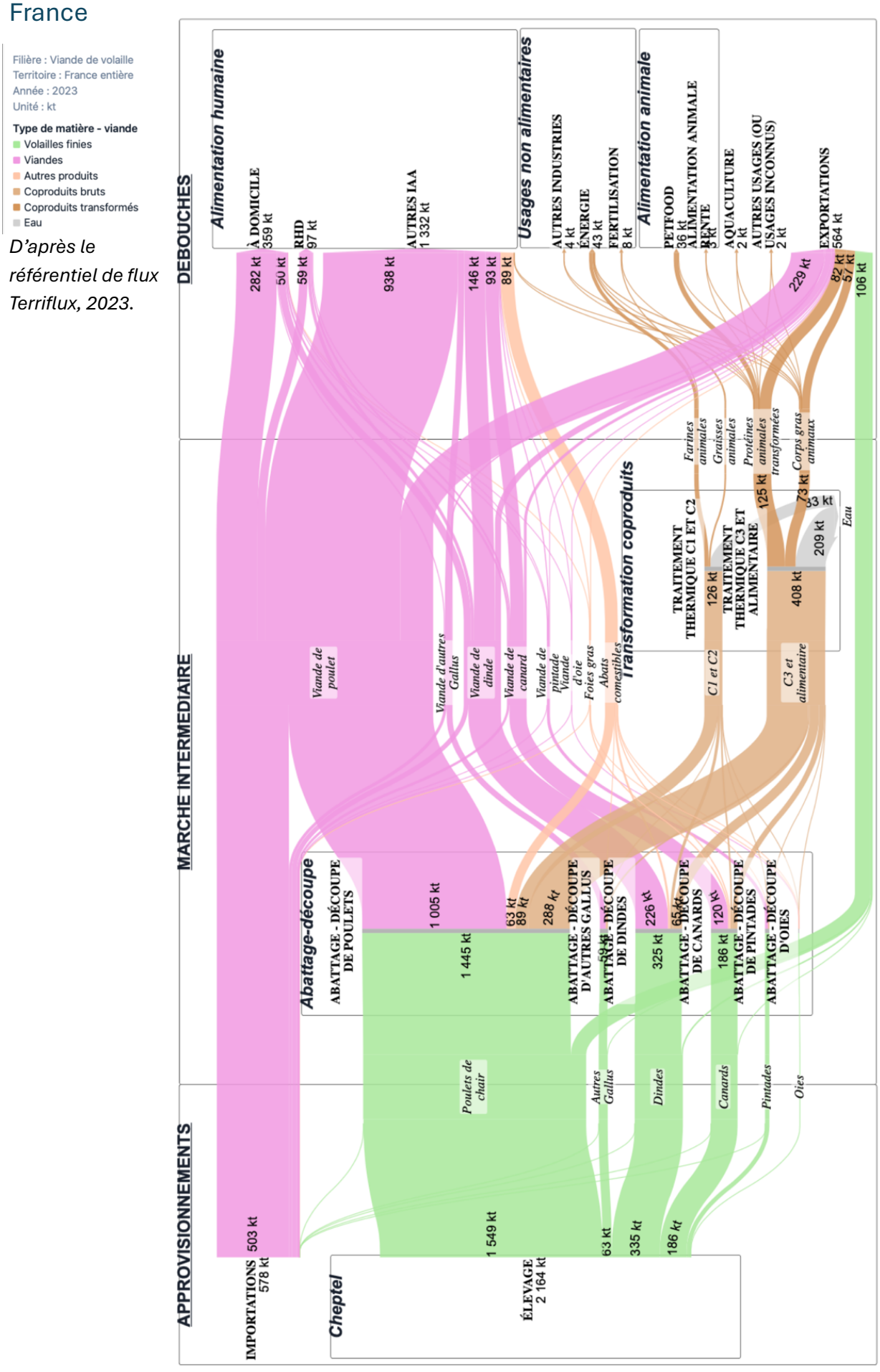
[105] Voir https://www.cepii.fr/CEPII/en/bdd_modele/bdd_modele_item.asp?id=37

[106] Pour les détails techniques, voir Guillaume Gaulier et Soledad Zignago, « BACI: International Trade Database at the Product-Level (the 1994-2007 Version) », Document de travail du CEPII, octobre 2010, no 23.

Ainsi, les marchandises arrivant dans un pays pour être immédiatement exportées vers d'autres pays ne sont pas comptabilisées. Seuls sont recensés les flux de marchandise destinés au marché national du pays importateur (que ce soit pour la consommation directe ou la transformation). A noter qu'une partie du transit est également comptabilisée, par exemple si le produit change de statut douanier, passe par un entrepôt, est réexporté après un délai ou subit une transformation minimale avant réexport (découpe, reconditionnement).

Ainsi, la base de données BACI permet d'approcher les flux pour transformation et éventuelle consommation dans le pays, plutôt que les données sur les flux réels, y compris les flux de simple transit sans lien avec les besoins du pays.

Annexe n°3 : Diagramme de flux de matière de la filière viande de volaille en France



D'après le référentiel de flux Terriflux, 2023.

Annexe n°4 : L'étiquette « Bien-Être Animal », un exemple d'expérimentation à généraliser pour la filière du poulet de chair

Lancée par une coalition d'acteurs privés et d'ONG[107], l'étiquette « Bien-Être Animal » permet de donner une information complète au consommateur sur le niveau bien-être de l'animal élevé et le mode d'élevage utilisé pour produire le produit qu'il consomme.

L'étiquette dispose de 5 niveaux : A, B, C, D et E. Les niveaux A, B et C garantissent les meilleures conditions d'élevage.

La note attribuée repose sur un audit annuel réalisé par un organisme de contrôle indépendant et formé, mené au sein des élevages et des chaînes de production des entreprises.



La note de bien-être animal apposée sur un produit se base sur un ensemble d'indicateurs évaluant toute la vie de l'animal, de la naissance à l'abattage. Cet ensemble d'indicateurs constitue le référentiel technique, il est propre à chaque espèce et repose sur un travail collaboratif et technique de l'Association Étiquette Bien-Être Animal.

A ce jour, le référentiel technique poulet évalue 235 critères de la naissance à l'abattage.

Extrait des 235 critères évaluant le bien-être des poulets

	NIVEAU A	NIVEAU B	NIVEAU C	NIVEAU D	NIVEAU E
Accès à l'extérieur (8h/jour minimum)	✓ 2m²/poulet	✓ 1m²/poulet			
Lumière naturelle en bâtiment d'élevage	✓	✓	✓	D'ici fin 2024	
Présence de litière sèche et friable en quantité suffisante	✓	✓	✓	✓	
Mise en place de dispositifs permettant aux poulets d'exprimer leurs comportements naturels	Perchoirs et objets à piquer	Perchoirs et objets à piquer	Perchoirs et objets à piquer	Perchoirs et objets à piquer	
Comportement des poulets vis-à-vis des humains	Calme	Calme	Calme		
Espace supplémentaire en bâtiment par rapport au minimum	+68%	+53%	+40%	+10%	*
Durée de vie minimale des poulets	81 jours	56 jours			
Rythme de croissance des poulets	Lent	Intermédiaire ou lent	Intermédiaire		
Durée maximale de transport des poulets	4 heures	6 heures	8 heures		
Document engageant le transporteur sur le respect de la protection animale	✓	✓	✓	✓	
Obligation d'insensibilisation (étourdissement) préalable à la saignée	✓	✓	✓	✓	
Vidéo de contrôle sur certaines zones dans les abattoirs où les animaux vivants sont manipulés	✓	✓			

*Exigence réglementaire dans l'Union Européenne : ≥ 238cm²/kg de poulet

Source : site internet de l'Association Étiquette Bien-Être Animal

[107] La démarche a été lancée en 2017 avec le groupe Casino, CIWF, OABA, et la Fondation Droit Animal, Éthique et Sciences.

Annexe n°5 : Le régime référentiel de santé mondial de la commission du EAT-Lancet.

Composée d'experts internationaux, la commission du EAT-Lancet définit un régime alimentaire référentiel de santé planétaire à horizon 2050. Ce régime alimentaire est élaboré au regard de l'impact de l'alimentation sur les limites planétaires afin de définir un système alimentaire durable. Le régime référentiel permet de remplir cet objectif de durabilité, tout en fournissant une alimentation saine à 10 milliards d'individus en 2050.

La commission EAT-Lancet rappelle le faible impact négatif des aliments d'origine végétale par rapport aux aliments d'origine animale sur de nombreuses variables environnementales, et recommande ainsi un régime alimentaire à dominante végétale. Le détail de la composition de cette alimentation figure dans le tableau ci-dessous.

Tableau : Apports individuels journaliers selon l'alimentation saine de référence proposée par la commission EAT-Lancet (pour une consommation de 2500 kcal/jour).

	Apports en g/jour (plage possible)	**Apports en kcal/jour**
Céréales complètes (riz, blé, maïs, etc)	232	811
Tubercules et légumes féculents (Pommes de terre et cassava)	50 (0-100)	39
Légumes	300 (200-600)	78
Fruits	200 (100-300)	126
Produits laitiers	250 (0-500)	153
Sources de protéines – bœuf, agneau, porc – volaille – œufs – poissons – légumineuses – fruits à coques	 14 (0-28) 29 (0-58) 13 (0-25) 29 (0-100) 75 (0-100) 50 (0-75)	 30 62 19 40 284 291
Graisses ajoutées – huiles insaturées – huiles saturées	 40 (20-90) 11,9 (0-11,8)	 354 96
Sucres ajoutés	31 (0-31)	120

Ces apports moyens peuvent varier en fonction de la taille et de l'activité physique de l'individu. La consommation de volaille peut être remplacée par une consommation d'œuf, de poisson, ou de légumineuses et fruits à coque. Les consommations de viande, de poissons, d'œufs et de produits laitiers peuvent être nulles, acceptant les régimes pesco-végétarien, ovo-lacto-végétarien et végétaliens comme des variations possibles de cette alimentation saine de référence.

Annexe n°6 : Le European Chicken Commitment (ECC)

Le European Chicken Commitment (ECC) est une démarche portée par plus de 30 ONG en Europe, qui fixe un ensemble de critères pour un mode d'élevage plus vertueux et plus respectueux du bien-être animal des poulets :

- L'utilisation de souches à croissance plus lente, plus actives et plus robustes ;
- Une densité maximale autorisée de 30 kg/m^2, soit environ 15 poulet/m^2 pour améliorer la santé et permettre l'expression des comportements naturels ;
- L'enrichissement des bâtiments avec l'apport de perchoirs, de substrats de picage et de lumière naturelle ;
- L'utilisation de méthodes d'abattage plus respectueuses, telles que l'étourdissement par atmosphère contrôlée ;
- La mise en place d'audits externes certifiant la mise en place de tous les critères.

Ce cahier des charges d'un mode d'élevage aussi appelé « *extensive in-door* » (« extensif en bâtiment ») permet d'améliorer les conditions de bien-être des poulets, des éleveurs mais aussi l'impact sur l'environnement et la qualité de la viande par rapport au mode de production intensif. En résumé, l'ECC présente des améliorations d'impact sur l'environnement par rapport au modèle intensif :

- Les souches à croissance intermédiaire ou lente s'adaptent mieux aux aliments plus durables ;
- Avec une densité réduite, chaque bâtiment produit moins d'effluents ;
- La lumière naturelle réduit le besoin d'éclairage artificiel ;
- La réduction des taux de mortalité et de carcasses déclassées réduit le gaspillage d'aliments et de viande.

La coalition d'ONG, dont fait partie CIWF France, L124, l'OABA ou encore Welfarm, appelle les acteurs de l'agroalimentaire à adopter les critères de l'ECC pour avoir 100% de la viande de poulet (frais, surgelé, transformé) dans leurs approvisionnements respectant a minima les exigences de l'ECC.

La FNH rappelle que cet engagement doit constituer une première étape de transition pour les productions intensives pour ensuite permettre la généralisation des modes de production durables dans l'offre de poulet (bio et Label rouge), objectif final de la trajectoire de transition. L'ECC ne constitue donc pas un objectif de mode de production durable à atteindre dans l'absolu mais se révèle être une étape de transition pour permettre aux acteurs agroindustriels de désintensifier leur production et d'adopter à plus long-terme un mode d'élevage durable agroécologique.

Auteurs : Adèle Grimault, chargée de mission Élevage ; Thomas Uthayakumar, directeur des programmes et du plaidoyer (FNH)

Maquette : Sophie Lépinay (FNH)

Infographies : Élodie Lenoir (FNH)

Remerciements :

Agathe Gignoux, Anaïs Gonzales, Lucille Bellegarde (CIWF) ; Axelle Playoust-Braure (journaliste) ; Simon Fourdin (ITAVI) ; Marie-Dominique Tatard-Suffern (Caisse des écoles de la mairie du XXe arrondissement de Paris) ; Aurélia Warin (Étiquette Bien-Être Animal) ; L214 ; Alexandre Flandrin, Melvin Josse (Convergence Animaux Politique) ; Que Choisir Ensemble ; Camille Dorioz (Foodwatch) ; Aurélie Catallo (IDDRI), Marie Delannoy, Enzo Armaroli (FNH).

Publication réalisée avec le support technique du BASIC

BASIC
Bureau d'analyse sociétale d'intérêt collectif

La responsabilité des informations et des points de vue exposés dans ce rapport incombe aux auteurs et n'engage en rien les partenaires, ni les personnes interrogées dans le cadre de l'étude.