

# LA VOLAILLE EUROPÉENNE : UN CHOIX DURABLE



RICHE EN  
PROTÉINES

EQUILIBRÉ

GOURMAND

Pour des conseils sur une alimentation saine et équilibrée, veuillez consulter le Programme National Nutrition Santé 2019-2023:  
[https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4\\_2019-2023.pdf](https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf)

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



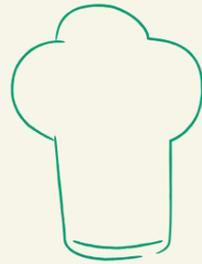
Cofinancé par  
l'Union européenne



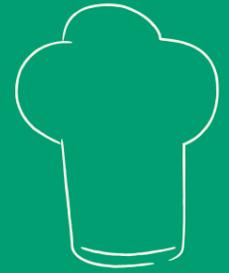
LA VOLAILLE EUROPÉENNE :  UN CHOIX DURABLE



# LA VOLAILLE EUROPÉENNE UN CHOIX DURABLE

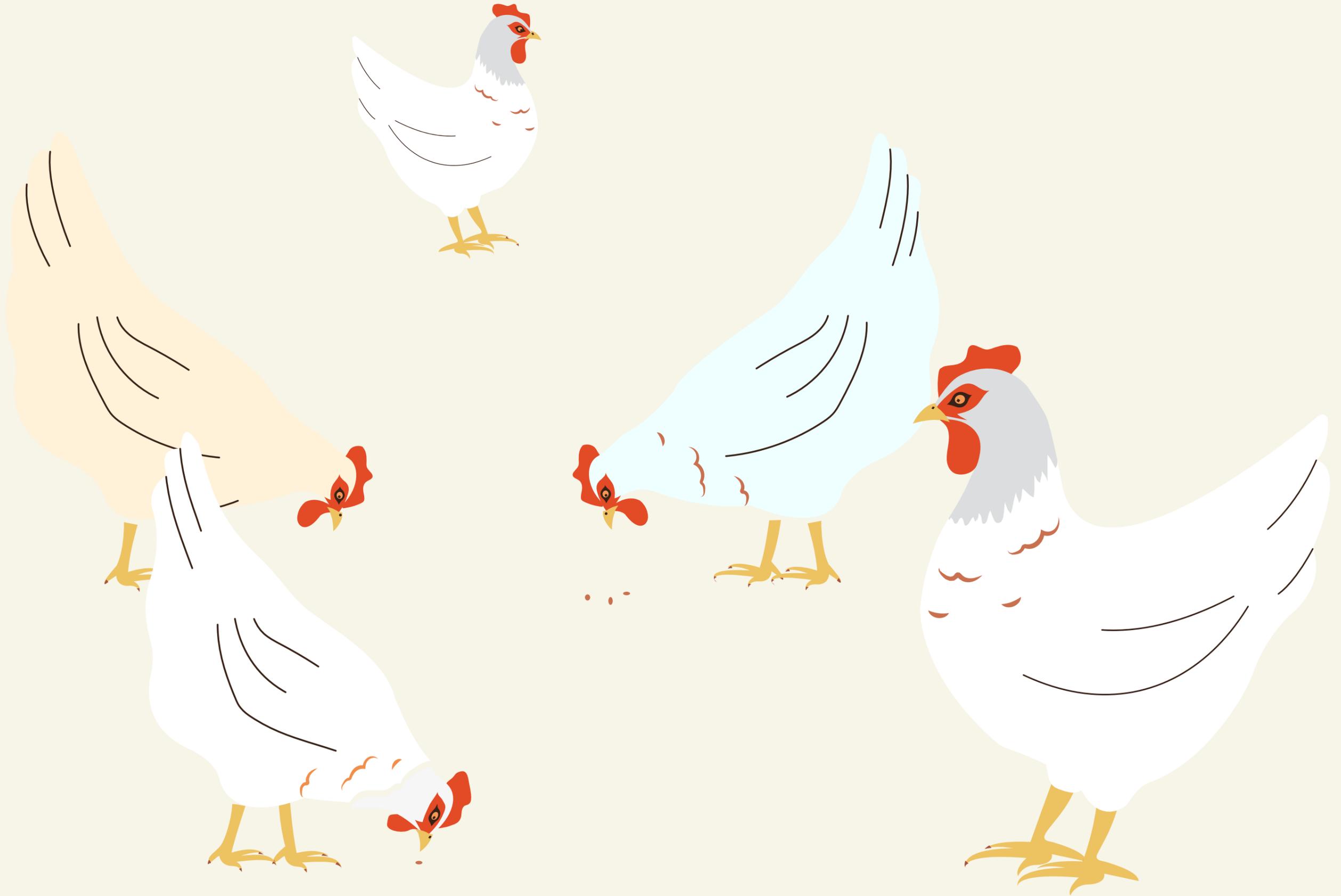


## Contenu



1	Le secteur avicole européen	8
2	Données nationales: France	12
3	La chaîne de valeur de la volaille	14
4	La durabilité dans le secteur européen de la volaille	16
5	Réduisons les déchets alimentaires des consommateurs !	21
7	Programme EURSPO	23
8	ICP	18





# Le secteur avicole européen : production et consommation

## Le secteur européen de la volaille s'efforce de mettre en place un système alimentaire plus durable

La viande de volaille européenne est reconnue dans le monde entier pour ses normes de qualité de premier ordre et son utilisation efficace des ressources. Tant les producteurs que les parties prenantes du secteur européen de la volaille sont conscients de l'importance de la durabilité tout au long de la chaîne de production et sont guidés par les objectifs de la stratégie de la Commission européenne « de la ferme à la table », qui vise à créer des systèmes alimentaires équitables, sains et respectueux de l'environnement. L'Union européenne applique des normes parmi les plus élevées au monde, qui sont maintenues par des réglementations européennes strictes et des efforts constants au sein du secteur pour améliorer les conditions de production tout en favorisant la conservation des ressources et le bien-être des animaux. Cet engagement en faveur d'une amélioration continue garantit la durabilité et le succès du secteur avicole de l'UE. Avec des chiffres de consommation et d'exportation remarquables, l'Union européenne est devenue un acteur majeur de la production mondiale de viande de volaille. Le secteur s'efforce d'établir une norme mondiale en matière de durabilité, sur la base de son rôle d'acteur clé dans le développement d'un système alimentaire résilient et durable à l'échelle mondiale.[1]

## L'Union européenne est le quatrième producteur mondial.

L'Union européenne est devenue un leader mondial dans la production de viande de volaille, comme en témoignent ses statistiques de consommation et d'exportation. La viande de volaille est une source importante de protéines et un aliment de base pour de nombreux citoyens européens. C'est pour cette raison que les producteurs et les parties prenantes s'engagent à fournir un produit responsable vis-à-vis de la planète, des animaux, des consommateurs et de la société dans son ensemble. Grâce à ces efforts, le secteur favorise sans relâche la durabilité en optimisant l'utilisation des ressources pour produire de la viande de haute qualité tout en minimisant les déchets. Le secteur reconnaît l'importance de la sensibilisation des consommateurs et vise à les tenir au

courant au sujet de la durabilité, la résilience et la traçabilité des produits avicoles européens. Cette initiative permettra aux consommateurs de faire des choix éclairés et de donner la préférence à la volaille européenne face aux produits provenant de pays tiers.

## EURSPO, une initiative européenne visant à sensibiliser à la durabilité du secteur avicole européen

La production d'aliments, en particulier de viande, est souvent critiquée parce qu'elle épuise les ressources naturelles et présuppose un impact négatif sur l'environnement. Les accusations s'étendent également au bien-être des animaux, à l'utilisation d'hormones et d'antibiotiques et aux effets possibles de ceux-ci sur la santé et la sécurité humaines. Notre objectif prioritaire est de diffuser des informations exactes et de sensibiliser les consommateurs aux avantages réels du secteur et à ses efforts en faveur de la durabilité environnementale, sociale et économique.

En réponse à ces soucis, les quatre associations avicoles européennes CIPC (France), KRD-IG (Pologne), BVH (Allemagne) et AVIANZA (Espagne) ont lancé une initiative ambitieuse, EURSPO, visant à diffuser des informations précises sur la durabilité de la production et de la consommation de viande de volaille en Europe. Cette initiative vise à créer un scénario gagnant-gagnant : des consommateurs bien informés peuvent faire des choix éclairés lorsqu'ils achètent des produits, que ce soit dans les supermarchés ou au restaurant. Tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement en volaille européenne s'engagent à garantir des produits de haute qualité répondant à des normes strictes en matière de bien-être animal, d'environnement et de sécurité alimentaire. En outre, l'amélioration de la durabilité dans ce secteur profitera directement à notre planète, au secteur agricole et à la société dans son ensemble, en promouvant des méthodes de production plus respectueuses de l'environnement, en luttant contre le gaspillage des ressources et en soutenant l'emploi et les zones rurales.



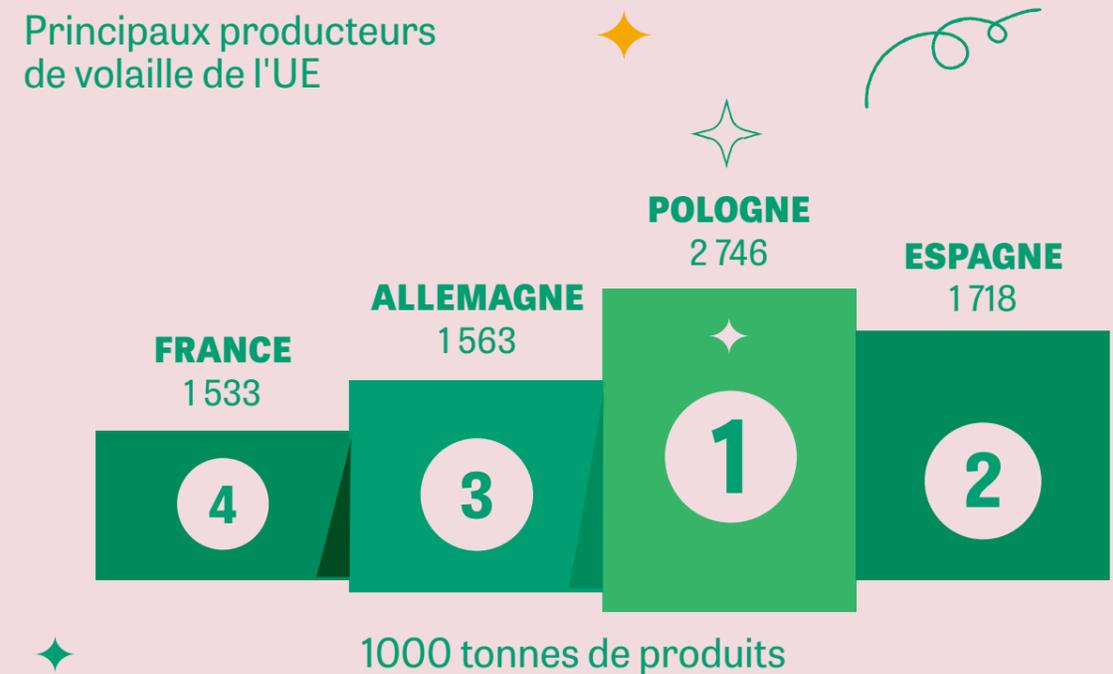
<sup>1</sup> Health claim already foreseen in the Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1924-20141213&qid=1665048768108>

## Production UE<sup>2</sup>

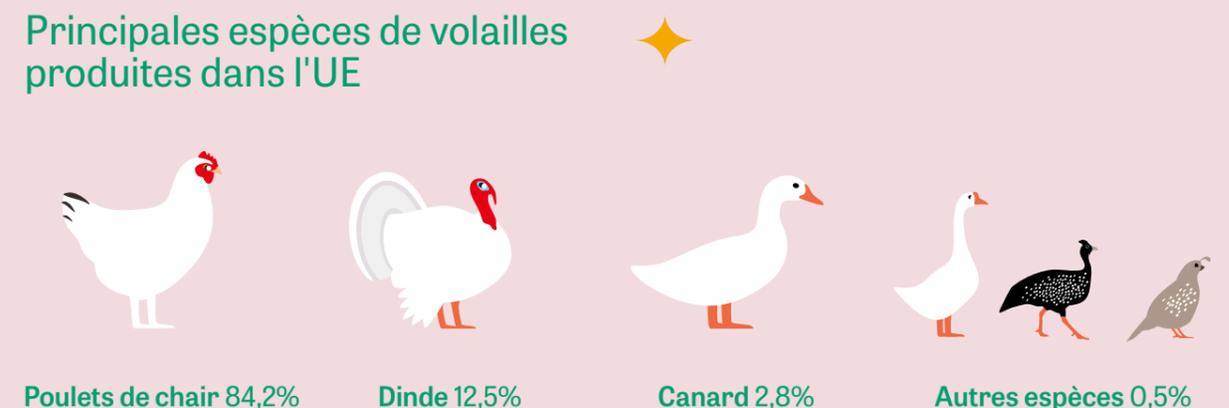


**Production totale de l'UE en 2023 : 13 328 (000 tonnes de poids de produit)**

## Principaux producteurs de volaille de l'UE

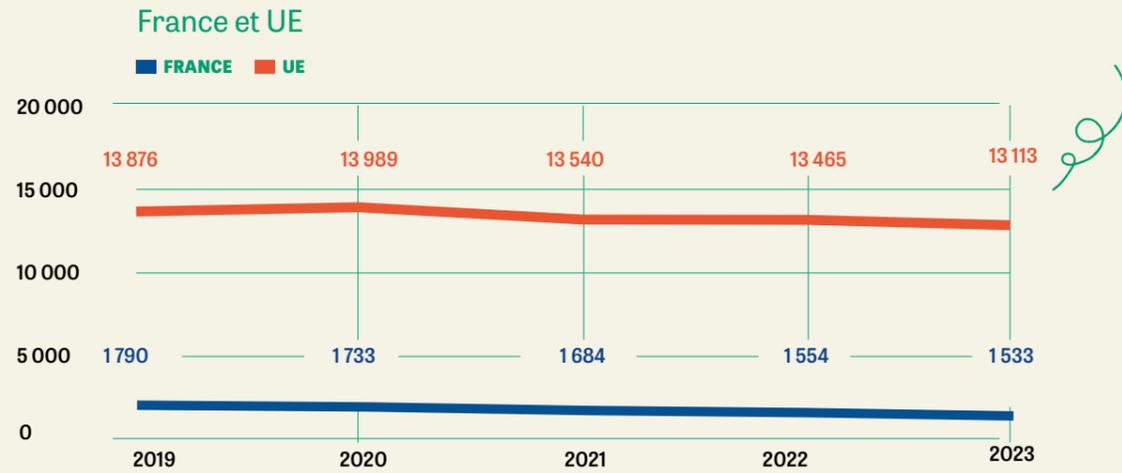


## Principales espèces de volailles produites dans l'UE



<sup>2</sup> European Commission, DG AGRI DASHBOARD : POULTRY MEAT, 2024. [agriculture.ec.europa.eu](https://agriculture.ec.europa.eu)

**Production de viande de volaille nationale et européenne en tonnes de poids de carcasse (2019-2022)<sup>2</sup>**



**La consommation de volaille dans une perspective mondiale<sup>3</sup>**

La consommation mondiale de viande de volaille, de porc, de bœuf et de mouton devrait augmenter d'ici 2032 : la consommation mondiale de viande par habitant augmentera de 2 %. En 2032, la viande de volaille devrait représenter 41 % de la consommation de protéines provenant de toutes les sources de viande.

Les consommateurs du monde entier ont de plus en plus tendance à se préoccuper du bien-être des animaux, de l'environnement et de la santé, et la volaille présente l'empreinte environnementale la plus faible. Dans certains cas, ces changements de préférences peuvent entraîner une baisse de la consommation de viande par habitant, comme dans l'Union européenne, où le bœuf et le porc sont remplacés par la viande de volaille. D'une part, la production de volaille est généralement considérée comme plus efficace et moins gourmande en ressources, ce qui en fait un type de viande plus durable, et d'autre part, la viande de volaille est plus abordable que les autres types de viande et contient une combinaison saine de protéines et une faible teneur en matières grasses.



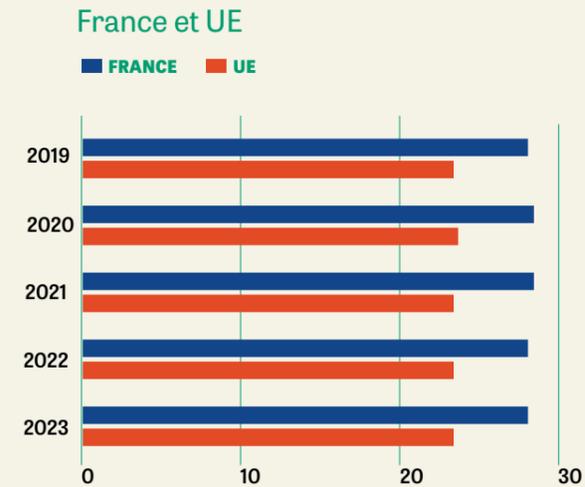
**Pour des achats plus durables et mieux informés**

Le secteur européen de la viande de volaille est confiant dans sa capacité à répondre à l'évolution des attentes des consommateurs. Le secteur s'est engagé à respecter les très strictes réglementations européennes qui régissent l'ensemble du processus de production « de la ferme à la table » et est fier de son engagement à préserver les ressources naturelles, à minimiser les émissions de gaz à effet de serre et à fournir aux consommateurs une viande de volaille sûre, abordable et de grande qualité. L'origine européenne est une garantie de qualité. Quel que soit le pays européen d'origine, les consommateurs peuvent avoir confiance dans les normes de sécurité alimentaire, d'environnement et de bien-être animal auxquelles le secteur adhère.

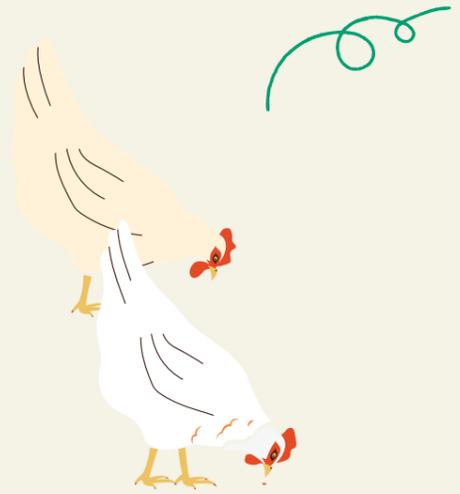
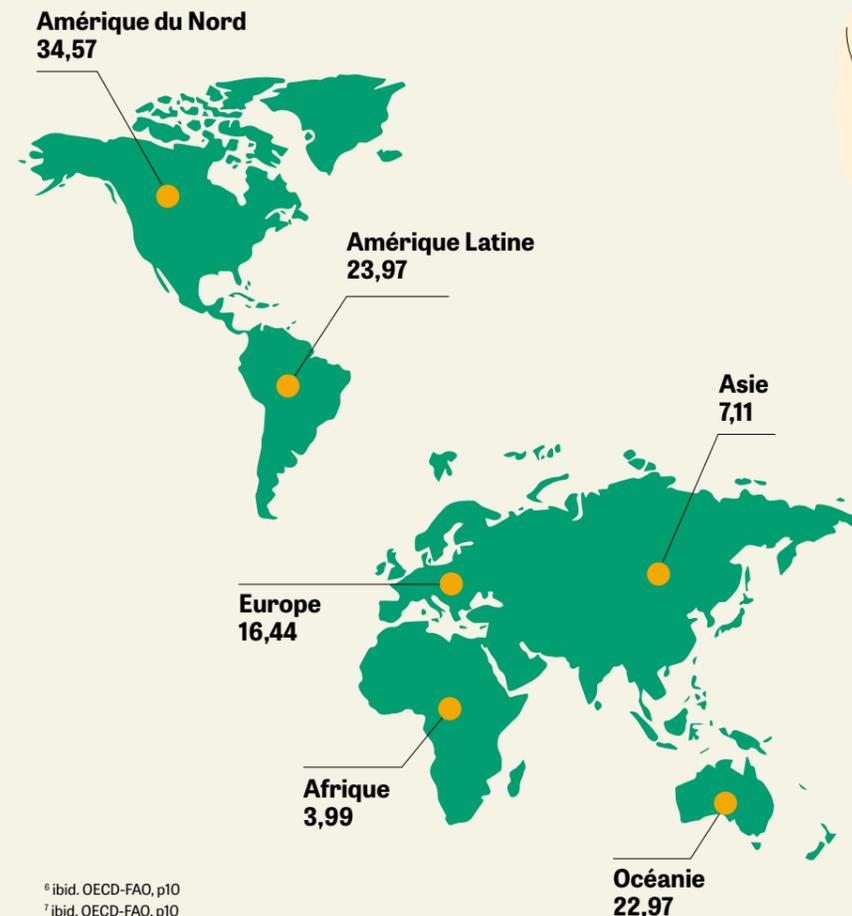


<sup>2</sup> OECD-FAO, Agricultural Outlook 2023-2032. 2023. <https://www.oecd-ilibrary.org/>  
<sup>3</sup> OECD-FAO, Agricultural Outlook 2023-2032. 2023. <https://www.oecd-ilibrary.org/>  
<sup>4</sup> ibid. OECD-FAO, p10  
<sup>5</sup> AVIAGEN 2022 Sustainability Report

**Consommation nationale et UE de volaille en kg par habitant (2019-2022)<sup>6</sup>**



**Consommation mondiale de volaille en kg par habitant (2023)<sup>7</sup>**



<sup>6</sup> ibid. OECD-FAO, p10  
<sup>7</sup> ibid. OECD-FAO, p10

# Données nationales : France

## Volailles : une viande à succès dans les assiettes des Français !

En 2023, la consommation de volailles en France a augmenté de 3,6 % par rapport à 2022, atteignant 28,8 kg par habitant, dont 23 kg de poulet. La volaille est la deuxième viande la plus consommée en France après le porc. La France est le premier pays consommateur de volaille de l'UE en volume total, bien que le Portugal ait la consommation la plus élevée par habitant.

En 2023, la production de canards a repris de manière significative (+16,1 %), tandis que la production de poulets a légèrement augmenté (+1,2 %). En revanche, la production de pintades et de dindes a diminué respectivement de 4,8 % et 1,8 %. Comparé à 2021, la production globale reste en baisse, notamment pour les canards (-27,2 %), les dindes (-18,4 %) et les pintades (-12,1 %).

Les poulets continuent de dominer la production de volailles en France, représentant 74,6 % de la production totale en 2023, une proportion stable par rapport à l'année précédente mais en hausse par rapport aux décennies précédentes. La part des poulets bio et Label Rouge reste stable par

rapport à 2022, mais en baisse sur le long terme. En 2023, les poulets Label Rouge représentent 13 % des poulets produits et les poulets bio 1 %.

Les poulets standards ont progressé et représentent 72 % de la production en 2023. Les poulets représentent près de 80 % des volailles consommées, avec une stabilisation de leur part en 2023. Les dindes occupent la deuxième place avec 12,2 %, suivies des canards à 6,6 %. La pintade, les cailles et les pigeons restent stables.

La restauration hors domicile (RHD) gagne en importance, représentant 35 % de la consommation de volailles en 2023 contre 33 % en 2022 et 29 % en 2021. En 2005, la consommation à domicile représentait 92 % contre seulement 8 % pour la RHD.

France figures on production and consumption 2023

	VOLAILLE				
Production	1590	1179	249	140	22
Consommation	1981	1592	239	129	17

Source : Anvol. La Filière Des Volailles Françaises en Appelle Au Soutien Collectif Dans La Reconquete De La Souverainete Alimentaire. 2024. [interpro-anvol.fr](http://interpro-anvol.fr)

La filière des volailles françaises appelle à un soutien collectif pour reconquérir la souveraineté alimentaire. En 2023, la consommation de volailles en France a augmenté de 3,6 %, avec 28,8 kg consommés par habitant. Malgré une hausse de production de 2 %, les importations à bas coût ont augmenté de 3,2 %, représentant 50 % des poulets consommés en France. La filière, unique par sa diversité

avec 8 espèces élevées selon 4 modes différents, demande le soutien des politiques, professionnels et consommateurs pour favoriser les volailles françaises. Les éleveurs, engagés dans l'amélioration continue de leurs pratiques, travaillent déjà sur de nouveaux objectifs pour 2030 et une démarche de responsabilité sociétale.

## Origine des volailles : une identification systématique indispensable

La filière exige une transparence totale sur l'origine des volailles, avec un étiquetage étendu à la viande utilisée comme ingrédient dans les produits transformés.

## Réglementations européennes : stop au creuset du déséquilibre concurrentiel

La filière demande à l'Europe de cesser d'imposer de nouvelles règles contraignantes, notamment concernant le transport des volailles et la révision de la directive sur les émissions industrielles.

## Volailles Françaises : un modèle de biodiversité unique en son genre

La France se distingue par une grande diversité d'espèces de volailles élevées selon plusieurs modes de production, contribuant ainsi à la biodiversité. Le recensement agricole indique environ 14 000 élevages en France, de taille réduite et souvent avec des activités diversifiées.

## Bonnes pratiques : des avancées remarquables et de nouveaux objectifs ambitieux

La filière avicole française se distingue par l'amélioration continue de ses pratiques. L'objectif de la France était de réduire l'utilisation des antibiotiques de 60 % en 15 ans. La France a dépassé son objectif avec une réduction de -72 % de l'utilisation des antibiotiques en 11 ans.

Le Pacte Ambition de la filière avicole française avait fixé un objectif de -60 % d'utilisation des antibiotiques entre 2010 et 2025. Selon l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), l'exposition des volailles aux antibiotiques a diminué de -72 % entre 2011 et 2022. Elle a chuté de -12 % en seulement un an, de 2021 à 2022.

En 2020, l'Interprofession a lancé le Plan Ambition ANVOL 2025 pour valoriser son savoir-faire, répondre aux attentes sociétales et lutter contre les importations à bas coûts. Six objectifs ont été définis pour une période de cinq ans, et les professionnels ont largement progressé, dépassant même certains objectifs:

- ◆ Diversification des modes de production
- ◆ Accès à la lumière naturelle
- ◆ Amélioration des bonnes pratiques
- ◆ Alimentation sans déforestation
- ◆ Réduction des antibiotiques
- ◆ Maintien des élevages familiaux

## CIPC

Le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIPC) en France est un comité interprofessionnel dédié à la promotion, à la réglementation et à l'assurance qualité de la production de pintade. Il rassemble divers acteurs de l'industrie, y compris les agriculteurs, les transformateurs, les distributeurs et les détaillants, pour garantir des normes élevées et une cohérence dans les produits de pintade. Le CIPC mène des campagnes de marketing, organise des foires commerciales et soutient des initiatives culinaires pour renforcer la visibilité et la réputation de la pintade française. Il établit des normes de qualité, met en œuvre des processus de certification et défend des politiques favorables à l'industrie auprès des organismes gouvernementaux.

De plus, le CIPC soutient la recherche et le développement dans les pratiques d'élevage et d'agriculture, collabore avec des institutions de recherche et propose des programmes de formation aux professionnels de l'industrie. Grâce à ces efforts, le CIPC maintient les normes élevées de l'industrie de la pintade française et renforce sa présence sur le marché mondial.



# La chaîne de valeur de la volaille : de l'élevage aux consommateurs, de la ferme à la table.

**1 — L'élevage**



La première étape de la production de poulets consiste à les élever pour produire des œufs fécondés. Les poulets utilisés pour la production de viande sont mieux connus sous le nom de poulets de chair. Les œufs à couvrir des poulets de chair sont collectés plusieurs fois par jour et seuls les œufs de haute qualité sont envoyés au couvoir où ils sont transformés en poussins de chair.

**2 — Éclosion**

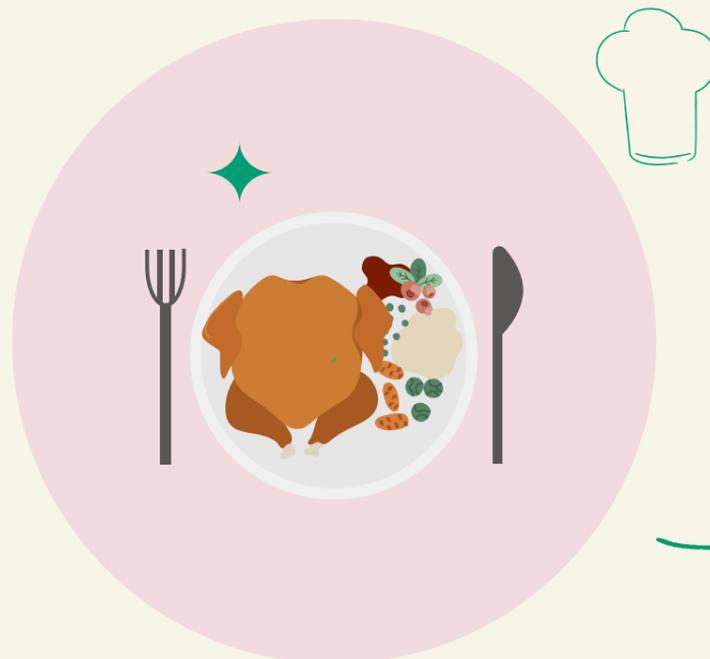


Les œufs sont collectés et incubés dans des couvoirs où ils sont maintenus dans un environnement contrôlé jusqu'à l'éclosion des poussins au bout de 21 jours. Après inspection et vaccination, les poussins sont transportés vers des fermes d'engraissement dans des conditions contrôlées.

**6 — L'heure du repas**



La viande de volaille est la pierre angulaire d'un repas nutritif à un prix abordable. Les consommateurs peuvent être sûrs qu'ils consomment un produit sûr et de haute qualité s'il provient d'Europe. Il est important que les consommateurs comprennent la valeur nutritionnelle de la viande de poulet et fassent des choix éclairés quant à leur consommation.

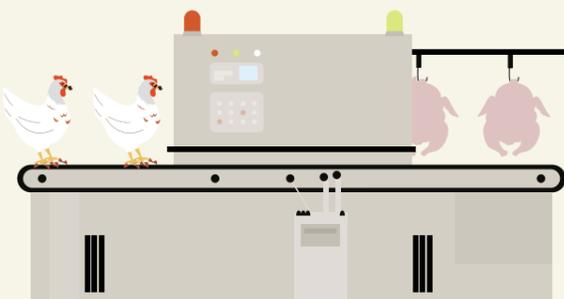


**3 — Les élevages de poulets de chair.**



Après l'éclosion, les poussins sont transférés à des fermes d'élevage, où ils sont élevés jusqu'à maturité en 5 à 8 semaines environ. Les élevages de poulets sont de taille variable, allant de la petite exploitation familiale à la grande installation industrielle. Les poulets de chair sont élevés dans des installations spacieuses équipées de systèmes de ventilation et de chauffage avancés et sont surveillés à l'aide de technologies innovantes afin de garantir des conditions optimales de bien-être et de santé.

**4 — Traitement**



Lorsque les poulets ont atteint le poids idéal pour la vente de viande, ils sont collectés et transportés vers l'usine de transformation. Les usines de transformation sont chargées de l'abattage, de la découpe et de l'emballage de la viande de poulet. La transformation de la viande de poulet est un processus complexe et réglementé qui implique divers contrôles pour garantir la sécurité et la qualité des aliments. La viande de poulet transformée est emballée et étiquetée pour être distribuée sur les marchés de gros et de détail.

**5 — Distribution au marché**



L'étape de distribution de la chaîne de valeur du poulet comprend le transport des produits de poulet du lieu de production au lieu de consommation. Les distributeurs veillent à ce que la viande de volaille reste réfrigérée pendant toute la durée du transport entre l'usine de transformation et le marché, de sorte que la viande que vous achetez arrive avec les meilleures garanties de sécurité alimentaire dans les épiceries locales, les marchés et les restaurants du pays.

# La durabilité dans le secteur européen de la volaille



## La volaille européenne: un secteur en phase avec son temps

Dans le contexte du « Green Deal » européen et de la stratégie « De la ferme à la table », par laquelle les 27 États membres de l'UE se sont engagés à faire de l'Union européenne le premier continent climatiquement neutre d'ici à 2050, le secteur avicole européen s'est engagé à contribuer à la promotion de systèmes alimentaires équitables, sains et respectueux de l'environnement.

Nous nous engageons à garantir aux Européens une alimentation saine, abordable et durable, en offrant aux consommateurs une variété de produits sur le marché, allant des produits conventionnels aux produits biologiques, ainsi qu'en réduisant le gaspillage alimentaire dans la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.<sup>10</sup>

Cela s'inscrit également pleinement dans les objectifs mondiaux de développement durable (ODD) élaborés par les Nations unies dans le cadre de l'Agenda 2030 pour le développement durable, en particulier, l'objectif 12 : Garantir des modes de consommation et de production durables.<sup>11</sup>

## La recherche du meilleur équilibre entre les 3 piliers de la durabilité

Dans le secteur européen de la volaille, la « durabilité » fait référence à la capacité de la chaîne d'approvisionnement à répondre aux besoins actuels sans compromettre la capacité des générations futures à couvrir leurs propres besoins. Cette notion peut englober un large éventail de domaines, notamment l'impact sur l'environnement, le bien-être des animaux, la sécurité alimentaire et la viabilité économique<sup>12</sup>.

Le secteur européen de la volaille s'engage quotidiennement en faveur de la durabilité et reconnaît qu'il est toujours possible de l'améliorer en cours de route - l'objectif ambitieux de créer un système alimentaire durable et résilient est un voyage permanent plutôt qu'une destination. Notre objectif est de trouver le meilleur « point d'équilibre » entre

les trois piliers de la durabilité (environnemental, social et économique) afin de minimiser l'empreinte environnementale de la production de volaille tout en garantissant des niveaux élevés de santé, de bien-être et de sécurité alimentaire, ainsi qu'un revenu équitable pour les producteurs et des prix abordables pour les consommateurs.

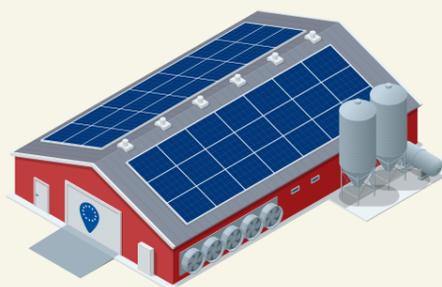


## Un secteur avicole européen intelligent quant au climat et durable sur le plan environnemental

Le secteur européen de la volaille est constamment à la recherche de nouveaux moyens de réduire au plus l'utilisation des ressources naturelles et de faire progresser nos pratiques durables en matière de technologies de production - une voie qui mène dans la bonne direction puisque la production de volaille a une empreinte environnementale plus faible que celle de presque toutes les autres protéines animales.

### ♦ Réduction des émissions grâce à l'amélioration de l'élevage et à l'accès durable aux aliments pour animaux

La consommation d'aliments pour animaux représente 70 % des coûts de production de la viande de poulet et est également responsable d'une part importante des émissions de gaz à effet de serre (GES) du secteur, soit plus de 55 % des émissions totales selon la FAO<sup>13</sup>. Le secteur encourage le développement d'alternatives au soja et aux



protéagineux qui sont produits localement en Europe afin d'éviter les risques de déforestation et de raccourcir la chaîne d'approvisionnement<sup>14</sup>. Grâce à des pratiques d'élevage efficaces, les poulets de chair d'aujourd'hui ont une empreinte carbone inférieure de 50 % à celle des oiseaux de 1970 et, d'ici à 2030, ils devraient émettre 15 % de moins que leurs homologues d'aujourd'hui. Les pratiques d'élevage efficaces doivent être considérées comme une réponse moderne au défi de la durabilité, visant à répondre à la demande mondiale croissante de nourriture tout en minimisant la consommation de ressources<sup>15</sup>.

Les progrès réalisés en matière d'élevage au cours des 20 dernières années ont permis de réduire considérablement la quantité d'aliments nécessaires par kilogramme de viande de volaille, ce qui se traduit par une réduction de l'utilisation des terres et des émissions de gaz à effet de serre<sup>16</sup>. Grâce à une approche évolutive de l'élevage, les oiseaux se caractérisent aujourd'hui par une meilleure qualité de vie, une meilleure résistance à l'environnement, un meilleur rendement en viande et un meilleur bien-être animal. Ces progrès contribuent à une réduction remarquable de 28 % de l'excrétion de nitrates et de phosphates, atténuant ainsi les polluants potentiels qui pourraient nuire à la terre, à l'eau et aux habitats des animaux<sup>17</sup>.

### ♦ Améliorer l'empreinte environnementale grâce aux technologies vertes

Si l'alimentation est à l'origine de la majeure partie des émissions de gaz à effet de serre provenant de la viande de volaille, il existe d'autres domaines dans lesquels le secteur peut apporter des améliorations, tant au niveau des exploitations agricoles et des abattoirs qu'en aval de la chaîne.

### Investir dans des installations de biogaz

Le fumier, la litière, mais aussi de nombreux déchets organiques provenant des chaînes d'approvisionnement alimentaire, tels que les plumes, peuvent être utilisés pour la production de biogaz, avec un double avantage : grâce à une meilleure gestion des déchets, de l'énergie est obtenue à partir de sources non fossiles.



### Utiliser les avantages de l'énergie solaire

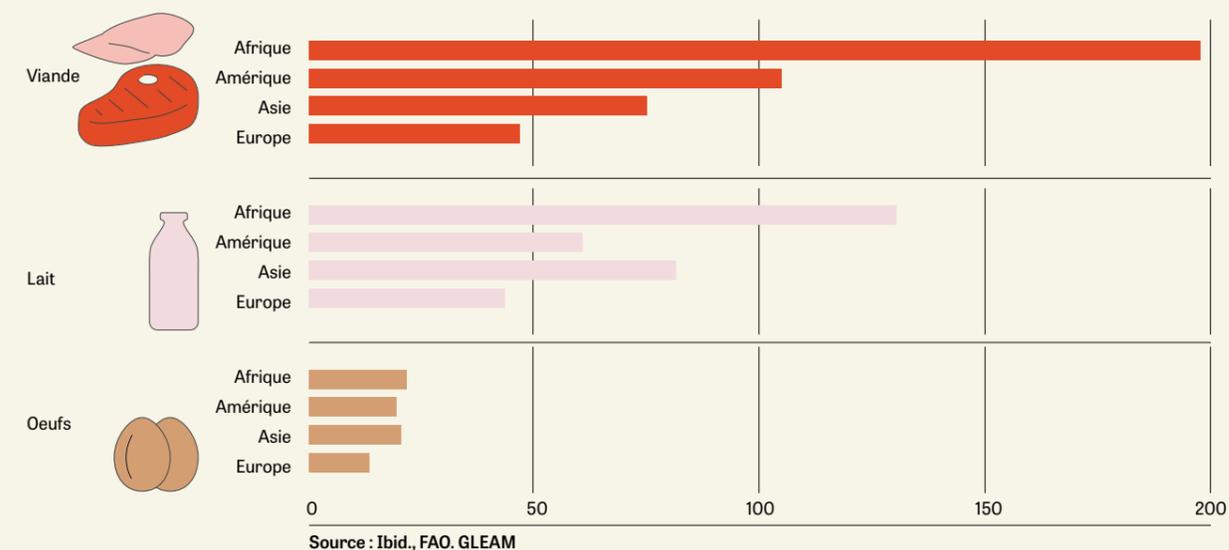
La grande disponibilité d'espace (par exemple les toits des granges) permet d'exploiter le soleil comme source d'énergie renouvelable sans occuper davantage de terres : de nombreuses exploitations agricoles sont désormais équipées de panneaux solaires pour produire de l'électricité ou de la chaleur.

### Contrôle et réduction de la consommation d'eau dans les poulaillers

Les poulaillers dans lesquels les poulets de chair vivent et grandissent sont équipés de systèmes informatiques qui mesurent et contrôlent la consommation d'eau dans l'exploitation.

Dans les élevages de poulets modernes, les systèmes d'abreuvement à tétines sont utilisés pour économiser l'eau. Lorsque les poulets appuient sur la goupille, l'eau en sort. Cela évite que l'eau ne se répande sur la litière ou le sol et l'eau n'est disponible que lorsque les poules veulent boire. La plupart des poulaillers modernes peuvent également être pourvus de systèmes de refroidissement qui évaporent l'eau à une extrémité du poulailler et de grands ventilateurs d'extraction à l'autre extrémité.

### Émissions de GES (kg CO2eq) par kg de protéines animales produites



<sup>13</sup> FAO. Global Livestock Environmental Assessment Model (GLEAM). 2022. fao.org

<sup>14</sup> AVEC. AVEC Sustainability Charter. avec-poultry.eu

<sup>15</sup> Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16

<sup>16</sup> Ibid., Aviagen. p 10

<sup>17</sup> Ibid., Aviagen. p 10

<sup>10</sup> European Commission. Delivering the European Green Deal. 2019. commission.europa.eu/european-green-deal\_en

<sup>11</sup> United Nations. Sustainable Development Goals. 2012. un.org/sustainabledevelopment

<sup>12</sup> Associazione Carni Sostenibili. Meats and cured meats 2019: how much do you really know? 2020. carnisostenibili.it

**Valoriser les déchets tout au long de la chaîne**

De la production d'aliments à l'élevage, en passant par les couvoirs, la transformation alimentaire et la distribution, le secteur européen de la volaille est constamment à la recherche de solutions innovantes pour atteindre l'objectif de pratiques écologiques et durables. L'approche de l'économie circulaire garantit que les déchets issus de la production et de la transformation, tels que les sous-produits et les pertes alimentaires, ont une nouvelle vie dans le même secteur ou dans un autre.



◆ **Systèmes alimentaires circulaires et économes en ressources : minimiser les déchets de la production à la consommation.**

Le gaspillage alimentaire est un problème économique, environnemental et social. La réduction du gaspillage alimentaire permet de réduire les coûts et de s'attaquer à certains des plus grands problèmes environnementaux et sociaux de notre époque : la lutte contre le changement climatique et l'insécurité alimentaire<sup>18</sup>.

**Recyclage des sous-produits au niveau de la production**

Malgré la dégradabilité inhérente au produit commercialisé, la viande est en fait la chaîne qui génère le moins de déchets sociaux. Cela s'explique par la structure et l'organisation de la chaîne d'approvisionnement, qui permet le traitement des sous-produits dans des processus secondaires, mais aussi par la valeur économique, culturelle et sociale que les consommateurs accordent à ces aliments<sup>19</sup>.

Le fumier et la litière produits par les élevages de volailles sont utilisés pour la production et la culture de végétaux. Les déchets de volaille peuvent être utilisés pour produire des produits à valeur ajoutée tels que des engrais, des aliments pour animaux, de l'électricité et de la poudre d'os. Dans la phase de transformation, les os, le sang, la peau et les pattes des volailles peuvent être transformés en farine de volaille et/ou en poudre d'os, un ingrédient clé des aliments pour animaux domestiques<sup>20</sup>.

**La consommation est la phase qui génère le plus de déchets<sup>21</sup>**

54 % des déchets alimentaires européens sont générés par les ménages, ce qui correspond à 70 kg par habitant. Dans la phase de consommation domestique, le gaspillage est principalement dû à la surabondance des aliments achetés, à l'incapacité de les consommer avant la date de péremption ou à la mauvaise conservation des aliments.

**Le bien-être des animaux et le bien-être des communautés sont des priorités absolues**

L'aspect social lié à la production de viande est extrêmement complexe, car il prend en compte des sujets très différents et apparemment éloignés les uns des autres : la prise en compte de la santé animale et de la santé par le biais de « Ma santé », la réduction de l'utilisation des antibiotiques, la sécurité et la qualité des aliments, l'autonomisation des zones rurales, ainsi que la sécurité alimentaire.

◆ Informations complémentaires : En savoir davantage au sujet de « Ma santé »




◆ **Promouvoir la croissance économique et renforcer les communautés locales**

Dans l'Union européenne, les efforts visant à favoriser la croissance économique et à autonomiser les communautés rurales grâce à l'aviculture vont au-delà des simples pratiques agricoles. Ces efforts comprennent des initiatives visant à attirer les femmes dans le secteur et à promouvoir l'égalité des sexes dans l'agriculture. En diversifiant la main-d'œuvre et en garantissant l'égalité des chances, l'aviculture contribue

au développement socio-économique des zones rurales. Le secteur de la volaille joue un rôle crucial en fournissant des moyens de subsistance à environ 370 000 personnes dans l'UE, avec un accent particulier sur les exploitations familiales (environ 25 000). Ces exploitations constituent l'épine dorsale du secteur, soutiennent les économies locales et favorisent la résilience des communautés. En outre, l'engagement du secteur en faveur d'une innovation continue et d'une collaboration avec des spécialistes garantit l'adoption de pratiques agricoles durables, ce qui renforce encore sa contribution à la stabilité économique et au développement rural.



◆ **La santé et le bien-être des animaux est fortement réglementé**

Le bien-être animal figure à l'ordre du jour de la politique européenne depuis plus de quarante ans. Il s'agit de veiller à ce que l'élevage en Europe réponde aux mêmes exigences minimales dans tous les États membres. L'introduction de la directive 98/58/CE du Conseil sur la protection des animaux dans les élevages en 1998 a constitué un moment décisif, suivi d'un règlement spécifique pour les poulets de chair, élevés pour la production de viande (directive 2007/43/CE du Conseil). Elle fixe des normes pour la densité maximale d'élevage et garantit un meilleur bien-être des animaux en spécifiant des exigences telles que l'éclairage, la litière, l'alimentation et la ventilation<sup>22</sup>.

Les normes européennes garantissent un niveau élevé de bien-être animal dans tous les États membres, grâce à des technologies qui permettent de surveiller et de réguler en temps réel les conditions de température, la gestion des aliments, le poids des animaux et l'éclairage.

◆ **Utiliser les antibiotiques « le moins possible, mais autant que nécessaire ».**

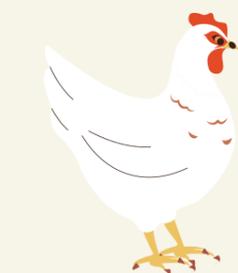
Le secteur de la volaille s'est engagé à utiliser les antibiotiques de manière responsable afin de garantir la santé des animaux tout en minimisant la résistance aux antibiotiques. Les idées fausses concernant l'utilisation généralisée d'hormones et d'antibiotiques dans les élevages doivent être démenties. En réalité, les hormones sont interdites en Europe depuis des décennies, tandis que les antibiotiques sont strictement réglementés, administrés uniquement sous contrôle vétérinaire et selon des protocoles rigoureux afin d'éviter la présence de résidus d'antibiotiques dans la viande et de minimiser la résistance aux antibiotiques.

Des initiatives récentes ont conduit à une réduction significative de l'utilisation des antibiotiques dans l'agriculture et dans le secteur européen de la volaille.

**Comment réduire l'utilisation d'antibiotiques dans la production de volailles ?**

Pour réduire l'utilisation d'antibiotiques dans la production de volailles, la FAO recommande certaines bonnes pratiques déjà mises en œuvre par les agriculteurs de l'UE :

- Limiter l'utilisation des antibiotiques au traitement des oiseaux malades diagnostiqués.
- Éviter l'utilisation préventive ou de stimulation de la croissance.
- Maintenir des mesures de biosécurité strictes, notamment en limitant les visites, en changeant de vêtements, en se lavant les mains et en désinfectant les véhicules.
- Contrôler l'accès aux porteurs potentiels de maladies.
- Assurer un environnement confortable en respectant les recommandations en matière de ventilation, d'alimentation, d'éclairage, de densité de peuplement et autres<sup>23</sup>.



<sup>18</sup> Food Waste Index Report 2024, 2024 Food Waste Index Report 2024 | UNEP - UN Environment Programme  
<sup>19</sup> Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16  
<sup>20</sup> Abelha, P., Gulyurtlu, I., Boavida, D. et al. (2003). Combustion of poultry litter in a fluidised bed combustor.  
<sup>21</sup> European Commission. Food waste and food waste prevention - Eurostat, 2024. ec.europa.eu/eurostat

<sup>22</sup> European Commission. Animal welfare on the farm – broiler. 2007. food.ec.europa.eu/animals/animal-welfare  
<sup>23</sup> FAO. How to reduce the use of antibiotics in poultry production. 2021. openknowledge.fao.org

◆ **Un produit culinaire riche en protéines qui fait partie d'un régime alimentaire équilibré**

La viande de volaille est connue pour sa teneur élevée en protéines et joue un rôle crucial dans le soutien de la masse musculaire et la santé des os, ce qui en fait un élément recommandé d'un régime alimentaire équilibré. Cet aspect nutritionnel souligne son importance dans la promotion de la santé et du bien-être en général<sup>24</sup>. Selon les Food-Based Dietary Guidelines (FBDG), la viande blanche est recommandée dans tous les États membres dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée, en alternance avec le poisson, les œufs et les aliments d'origine végétale<sup>25</sup>.

Outre sa valeur nutritionnelle, la viande de volaille se caractérise par sa polyvalence et offre au consommateur un large éventail de possibilités culinaires. Son adaptabilité à différentes recettes en fait la viande la plus consommée au monde, ce qui témoigne de sa grande popularité auprès des consommateurs désireux de choisir un repas varié et sain.

Le prix abordable et la qualité de la viande de volaille européenne sont très appréciés par les consommateurs, ce qui ouvre la voie à une croissance continue de la consommation. Comme la demande de viande de volaille devrait augmenter, de nouvelles opportunités de marché s'offrent aux producteurs pour tirer parti de cette tendance et consolider la position de la viande de volaille européenne sur le marché mondial.

◆ **Règles de sécurité alimentaire tout au long du processus de production.**

L'UE dispose de réglementations et de contrôles très stricts en matière de sécurité alimentaire tout au long du processus de production de la volaille. Il s'agit notamment de contrôler la qualité des aliments, la santé des animaux<sup>26</sup>, les pratiques d'hygiène et l'utilisation d'antibiotiques en cas d'absolue nécessité. L'objectif final est de prévenir tout risque pour la santé des consommateurs. L'Union européenne s'est engagée à fournir à ses citoyens des denrées alimentaires sûres, nutritives, de haute qualité et abordables. Grâce à des mesures telles que la stratégie « de la ferme à la table », elle veille à ce que le secteur avicole européen soit sur la voie d'un système alimentaire européen encore plus sain et plus durable.



◆ **Assurer un niveau suffisant de production de viande de volaille**

Alors que la sécurité alimentaire est redevenue un enjeu majeur dans l'UE et dans le monde à la suite de la guerre en Ukraine, le secteur avicole européen s'est engagé à maintenir des niveaux de production suffisants pour fournir à l'UE et à la population mondiale de la viande de poulet de haute qualité et à un prix abordable. Un monde qui comptera 9 milliards d'habitants d'ici 2050 a besoin d'un approvisionnement suffisant et de haute qualité en viande de poulet de chair à un prix abordable. Il est donc essentiel de garantir des niveaux de production suffisants en Europe pour approvisionner les citoyens européens et la population mondiale en viande de volaille de haute qualité<sup>27</sup>.



◆ **Origine européenne – produit local et de haute qualité !**

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à l'origine et à la qualité des produits dans l'Union européenne, en raison des préoccupations liées aux méthodes de production et à l'impact sur l'environnement. Le rapport Eurobaromètre de la Commission européenne souligne l'importance de l'agriculture et des zones rurales pour l'avenir, la majorité des personnes interrogées ayant exprimé cette importance.



# Réduisons les déchets alimentaires des consommateurs !



La lutte contre le gaspillage alimentaire est une tâche urgente et multiforme, cruciale pour atténuer les effets des systèmes alimentaires sur l'environnement et le climat et pour faciliter le passage à des pratiques durables, garantissant la sécurité alimentaire d'une population mondiale en pleine croissance.

Rien que dans l'UE, près de 59 millions de tonnes de déchets alimentaires, soit environ 131 kg par personne, ont été générés en 2020, ce qui représente une valeur marchande de 132 milliards d'euros<sup>28</sup>.

Les déchets ménagers représentaient 53 % du total, soit une moyenne de 70 kg par habitant, ce qui a des répercussions environnementales et sociales importantes. Il est à noter que les déchets produits par les consommateurs à la fin de la chaîne d'approvisionnement, tels que les ménages ou les services de restauration, représentent une charge environnementale plus élevée par kilogramme que les déchets produits au niveau de la production.

En adoptant des processus de décision éclairés et en cultivant des habitudes de consommation réfléchies, les consommateurs peuvent réduire efficacement le gaspillage alimentaire tout en tirant le maximum de bénéfices nutritionnels des aliments, y compris des produits à base de volaille.

Les consommateurs peuvent modifier de nombreux comportements qui conduisent au gaspillage alimentaire (par exemple, faire trop d'achats), mais leur capacité à prévenir le gaspillage alimentaire est influencée par divers facteurs (par exemple, les politiques connexes, les facteurs liés au mode de vie). La réduction du gaspillage alimentaire par les consommateurs nécessite une collaboration entre tous les acteurs du système alimentaire et des efforts pour aborder le problème dans un contexte plus large, dans le cadre de mesures visant à promouvoir des régimes alimentaires sains et durables<sup>29</sup>.

Le secteur européen de la volaille a un rôle clé à jouer à cet égard. Grâce à la mise en œuvre du programme EURSPO, il sensibilise les consommateurs en leur donnant des conseils sur l'achat, la manipulation et le stockage des produits de la volaille, ainsi que sur la préparation de recettes savoureuses visant à limiter le gaspillage.



## Comment minimiser les déchets alimentaires

Certains de ces conseils utiles concernant l'achat, le choix, la manipulation, l'utilisation et le stockage de la volaille pour éviter le gaspillage alimentaire peuvent être mis en œuvre et suivis au quotidien :

### À la maison

- ◆ Planifiez soigneusement vos repas : Avant de vous rendre au magasin, planifiez vos repas de la semaine, y compris les plats à base de volaille. Cela vous permettra de n'acheter que ce dont vous avez besoin et d'éviter les achats excessifs.
- ◆ Utilisez toutes les parties du poulet : Ne jetez pas les os ou les carcasses de poulet après la cuisson. Utilisez-les pour faire du bouillon de poulet maison, du bouillon pour les soupes et les sauces, et faites frire la peau dans la friteuse à air chaud pour obtenir des « frites » croustillantes.
- ◆ Ne jetez pas les restes à la poubelle : Faites preuve de créativité avec les restes de volaille. Utilisez-les dans des sandwichs, des salades ou des soupes pour éviter de les gaspiller.
- ◆ Bien comprendre les dates de péremption : sur les produits frais tels que la volaille, vous ne trouverez que des dates limites de consommation ! Les aliments assortis d'une date limite de consommation sont ceux qui se périment rapidement. Il s'agit d'aliments comme la viande, les produits laitiers et les salades prêtes à consommer. Ils peuvent être consommés jusqu'à minuit de la date indiquée sur l'étiquette, mais jamais au-delà, sauf s'ils ont été cuits ou congelés.

<sup>24</sup> Health claim already foreseen in the Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods and in the EU Register of Health Claims

<sup>25</sup> European Commission. Health Promotion and Disease Prevention Knowledge Gateway. 2024. [knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway](https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway)

<sup>26</sup> Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16

<sup>27</sup> Ibid., p 23, AVEC.

<sup>28</sup> European Commission. Joint Research Centre, Tools, best practices and recommendations to reduce consumer food waste. 2023. [data.europa.eu/doi/10.276charter/](https://data.europa.eu/doi/10.276charter/)

<sup>29</sup> Ibid, European Commission

## LA VOLAILLE EUROPÉENNE : UN CHOIX DURABLE

- ◆ Optez pour des portions plus petites : Servez la volaille dans des assiettes plus petites pour éviter de trop manger. Vous pourrez toujours en reprendre si nécessaire.
- ◆ Conservez correctement la volaille : Suivez les instructions de conservation figurant sur l'emballage de la volaille et veillez à ce que la température du réfrigérateur soit comprise entre 1°C et 5°C.
- ◆ Faites des révisions de votre garde-manger et de votre réfrigérateur : Faites le suivi des produits de volaille que vous avez afin d'éviter d'acheter double et de vous assurer que vous les utilisez avant qu'ils ne soient périmés.
- ◆ Pratiquez la méthode FIFO (Premier entré, Premier sorti) : Lorsque vous stockez de la volaille, utilisez d'abord les produits les plus anciens pour éviter qu'ils ne se détériorent, conservez les produits dans des conteneurs correctement fermés et utilisez des étiquettes pour mieux organiser les produits de volaille qui doivent encore être consommés.
- ◆ Gagnez du temps : votre viande de volaille va être bientôt périmée ?
  - ◆ Option 1 : Congélation - Il est préférable d'emballer le poulet ou la dinde fraîchement achetés dans des sacs de congélation avant de les congeler. Ils se conserveront ainsi jusqu'à dix mois.
  - ◆ Option 2 : « Cuisinez ce soir et mangez demain ! » Cuisiné



### Au café, au restaurant et à l'hôtel

- ◆ Optez pour des portions plus petites : Lorsque vous allez au restaurant, choisissez des portions plus petites afin de réduire le risque de ne pas tout manger.
- ◆ Emportez les restes chez vous : Si vous ne pouvez pas terminer votre repas de volaille au restaurant, demandez à emporter les restes chez vous pour les déguster plus tard.
- ◆ Ajustez vos attentes en matière de nourriture : Comprenez que la disponibilité des aliments peut varier au cours de la journée, en particulier dans les cafés et les hôtels, et gérez vos attentes en conséquence.

### Au magasin ou au marché

- ◆ Créez une liste de courses : Faites une liste des produits dont vous avez besoin avant de faire vos courses pour éviter d'acheter plus que nécessaire. N'oubliez pas la volaille !
- ◆ Évitez de faire vos achats l'estomac vide : Faire ses courses quand on a faim peut conduire à des achats impulsifs et à acheter plus de produits qu'il n'en faut.
- ◆ Achetez la quantité correcte : Achetez de la volaille dans un emballage de taille appropriée ou choisissez de la volaille en vrac pour éviter d'acheter des quantités excessives.
- ◆ Privilégiez les morceaux maigres : Lorsque vous choisissez de la volaille, il est préférable d'opter pour des morceaux maigres et d'éviter les produits transformés contenant beaucoup de graisses et de sodium.
- ◆ Pensez aux produits de volaille non parfaits : Recherchez des produits de volaille non parfaits à prix réduit, qui sont encore frais, parfaitement sûrs et nutritifs.



## Programme EURSPO

Voici « *La volaille européenne : un choix durable* » le slogan d'EURSPO, un nouveau programme de promotion de deux ans lancé par quatre associations avicoles nationales : CIPC (France), KRDI-IG (Pologne), BVH (Allemagne) et AVIANZA (Espagne). Son principal objectif est de sensibiliser à la durabilité du secteur avicole européen et de mettre en lumière son engagement à mettre en place le système agroalimentaire le plus durable et le plus respectueux de l'environnement dans l'Union européenne, en mettant particulièrement l'accent sur la réduction des déchets alimentaires.



**Pays :**  
France  
Pologne  
Allemagne  
Espagne



◆ **Sensibiliser aux avantages du choix des produits européens pour promouvoir un système alimentaire équitable et durable** - en particulier faire connaître aux consommateurs et aux professionnels les caractéristiques spécifiques de la viande de volaille européenne en termes de durabilité environnementale, sociale et économique.

◆ **Démystifier et mieux faire connaître le secteur avicole européen en termes de méthodes de production**, de sécurité et de qualité des aliments, de santé et de bien-être des animaux et de protection de l'environnement.

◆ **Accroître la compétitivité et la consommation des produits européens de la volaille** en mettant l'accent sur la promotion des parties de volaille moins consommées par le biais d'initiatives et de recettes spécifiques.

◆ **Sensibiliser les ménages au gaspillage alimentaire en donnant aux consommateurs des conseils sur l'achat**, la manipulation et la conservation des produits de la volaille, ainsi que sur la préparation de recettes savoureuses, afin de limiter le gaspillage.

Tout au long des deux années du programme, les consommateurs européens sont invités à « faire un choix durable » et à opter pour la volaille européenne, en sachant que le secteur s'efforce constamment à trouver le meilleur équilibre entre les trois piliers de la durabilité : environnemental, social et économique.

### Les groupes visés :

#### 1 — Les jeunes



Individus âgés de 18 à 35 ans, tous sexes confondus, ayant généralement un niveau d'éducation et un statut économique de base à moyen. Ce groupe comprend les étudiants et les jeunes professionnels en début de carrière.

#### 2 — Les chefs de famille



Adultes âgés de 35 à 50 ans, tous sexes confondus, généralement de statut économique moyen à élevé et d'éducation générale. Ils sont souvent à un stade avancé de leur carrière, travaillant en tant que professionnels ou cadres supérieurs.

#### 3 — Leaders



Les experts spécialisés ont une grande influence, de bonnes compétences en communication et une production de contenu pertinente. Ils abordent des questions essentielles telles que la durabilité, ce qui renforce leur impact et leur pertinence.

ICP



### Quels sont les objectifs d'EURSPO ?

Une campagne européenne, quatre pays participants

Plus de 13 millions de consommateurs touchés dans le monde par les activités de l'EURSPO

Plus de 1,2 million de personnes touchées par les articles de presse

Une page web en 5 langues

Environ 200 collaborations avec des influencers

Environ 1000 messages sur les médias sociaux

Plus de 600 millions d'impressions grâce aux publicités en ligne

Plus de 12 millions de visualisations des vidéos promotionnelles

Événements dans les écoles et les universités, courses de volailles, collaboration avec la télévision et bien d'autres choses encore.

Un trentaine d'événements destinés aux consommateurs et aux professionnels

Enquêtes auprès des consommateurs pour évaluer la perception de la viande de volaille dans l'UE



RICHE EN  
PROTÉINES

EQUILIBRÉ

GOURMAND 😊

# LA VOLAILLE EUROPÉENNE : 😊 UN CHOIX DURABLE

www.volailledurable.eu



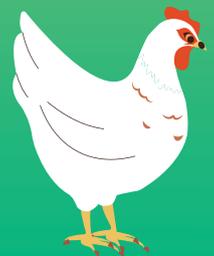
Viande de volaille durable



volailledurable



volailledurable.eu



Pour des conseils sur une alimentation saine et équilibrée, veuillez consulter le Programme National Nutrition Santé 2019-2023:  
[https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4\\_2019-2023.pdf](https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf)

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

Cette publication est rédigée conformément à l'annexe du règlement n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.