

77pe 910142

9885

Institut d'Elevage et de Médecine
Vétérinaire des Pays Tropicaux
10, rue Pierre Curie
94704 MAISONS-ALFORT Cedex

Ecole Nationale Vétérinaire
d'Alfort
7, avenue du Général-de-Gaulle
94704 MAISONS-ALFORT Cedex

Institut National Agronomique
Paris-Grignon
16, rue Claude Bernard
75005 PARIS

Muséum National d'Histoire Naturelle
57, rue Cuvier
75005 PARIS

**BIBLIOTHÈQUE
IEMVT**
10 rue P. Curie
94704 MAISONS-ALFORT Cedex



DIPLOME D'ETUDES SUPERIEURES SPECIALISEES
PRODUCTIONS ANIMALES EN REGIONS CHAUDES

MEMOIRE DE STAGE

LA FILIERE POULET DE CHAIR
A LA REUNION

par

Jean-Philippe DOP

année universitaire 1990-1991

CIRAD



000055893

DIPLOME D'ETUDES SUPERIEURES SPECIALISEES
PRODUCTIONS ANIMALES EN REGIONS CHAUDES

LA FILIERE POULET DE CHAIR
A LA REUNION

par

Jean-Philippe DOP

Lieu de stage : LA REUNION

Organisme d'accueil : Direction des Services Vétérinaires

Période du stage : 8 juillet au 29 septembre 1991

Rapport présenté oralement le : 30 octobre 1991

Je tiens à adresser mes remerciements au Dr H GUIGNARD BARTEAU, directrice des Services Vétérinaires de la Réunion, ainsi qu'à l'ensemble du personnel de la D.S.V. qui m'a réservé un excellent accueil.

Mes remerciements s'adressent aussi aux professionnels de la filière qui m'ont également réservé le meilleur accueil pour me présenter leurs activités.

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	P 1
PREMIERE PARTIE: L'ILE DE LA REUNION ET SON AGRICULTURE:	P 3
1) L'environnement naturel:	P 3
1.1.) Situation.	P 3
1.2) Le relief et sols.	P 3
1.3) Le climat.	P 6
2) L'environnement socio-économique:	P 11
2.1) Histoire.	P 11
2.2) Population.	P 12
2.3) Economie.	P 14
3) L'agriculture:	P 16
3.1) Les cultures.	P 16
3.2) L'élevage.	P 17
DEUXIEME PARTIE: LA FILIERE POULET DE CHAIR A LA REUNION:	P 20
1) La consommation:	P 20
1.1) Aspects quantitatifs.	P 20
1.2) Aspects qualitatifs:	P 22
1.2.1.) Structure et modes de consommation.	P 22
1.2.2) Circuits de commercialisation.	P 24
2) Les importations:	P 29
2.1) Modalités.	P 29
2.2) Quantités.	P 32
2.3) Origine.	P 34

3) La production:	P 36
3.1) Organisation:	P 36
3.1.1) Secteur organisé:	P 36
3.1.1.1) Secteur coopératif.	P 36
3.1.1.2.) Secteur privé.	P 38
3.1.2.) Secteur inorganisé:	P 39
3.1.2.1) Secteur associatif.	P 39
3.1.2.2.) Autres secteurs.	P 40
3.2) Moyens:	P 43
3.2.1) Alimentation.	P 43
3.2.2) Les couvoirs.	P 46
3.2.3) Les élevages:	P 52
3.2.3.1) Les bâtiments.	P 52
3.2.3.2) La conduite d'élevage.	P 56
3.2.3.3) Les résultats d'élevage.	P 60
3.2.4) L'appui technique et sanitaire.	P 66
3.2.5) Les abattoirs:	P 68
3.2.5.1) Outils.	P 68
3.2.5.2) Les techniques d'abattage.	P 70
3.2.5.3) La transformation.	P 72
4) Bilan alimentaire.	P 73

TROISIEME PARTIE: EVOLUTION DU MARCHE ET PERSPECTIVES P 76

1) Le marché actuel:	P 76
1.1) Le poulet frais abattu localement.	P 76
1.2) Le poulet vivant.	P 77
1.3) Le poulet congelé importé.	P 79

2) L'évolution du marché:	P 80
2.1) Les tendances lourdes.	P 80
2.2) Le poulet frais abattu localement.	P 82
2.3) Le poulet vivant.	P 84
2.4) Le poulet congelé importé.	P 86
3) Atouts et handicaps de l'aviculture réunionnaise:	P 87
3.1) Les atouts:	P 87
3.1.1) Une filière organisée.	P 87
3.1.2) Une meilleure productivité.	P 88
3.1.3) Un secteur de la grande distribution en expansion.	P 89
3.1.4) Un marché porteur.	P 90
3.2) Les handicaps:	P 90
3.2.1) Un marché étroit.	P 90
3.2.2) Une forte dépendance vis à vis de l'extérieur.	P 92
3.2.3) Une restructuration à poursuivre.	P 93
3.2.4) Un retard de productivité des éleveurs.	P 94
CONCLUSION	P 97
LISTE DES ABREVIATIONS	P 99
BIBLIOGRAPHIE	P 100
ANNEXES	P 102

INTRODUCTION:

L'agriculture des Départements d'Outre-Mer (D.O.M.) est traditionnellement tournée vers les cultures industrielles d'exportation. Tel est le cas de la Réunion avec la canne à sucre.

A côté de cela, les productions animales, longtemps demeurées marginales, connaissent néanmoins aujourd'hui un certain regain d'intérêt. Leur développement constitue une réponse à la souhaitable diversification d'une économie sucrière en difficulté. Il est aussi une nécessité en raison d'une consommation locale de produits carnés qui ne cesse d'augmenter et demeure largement couverte par les importations.

Dans ce contexte, d'importants efforts ont été consacrés pour développer l'élevage et rendre meilleures les conditions du marché. Les résultats sont cependant contrastés en fonction des filières.

Paradoxalement, c'est l'aviculture, qui bénéficie de soutiens mesurés et affronte directement un marché ouvert, qui enregistre les meilleurs résultats et connaît les plus fortes progressions. Les raisons de ce succès sont multiples mais il est certain que la volonté du secteur coopératif d'aboutir à une filière cohérente et structurée d'amont en aval est à l'origine d'un nouvel élan pour l'aviculture du département.

Pour autant, il serait faux de dire que la coopération englobe la totalité de l'aviculture réunionnaise. Parallèlement, il existe un secteur privé et un secteur inorganisé qui demeurent encore importants et doivent être pris en compte dans une étude de filière.

PREMIERE PARTIE: L'ILE DE LA REUNION ET SON AGRICULTURE:

1) L'environnement naturel:

1.1) Situation:

Département français d'outre-mer, la Réunion se trouve dans l'Océan Indien par 21° de latitude Sud. Elle est située à l'Est de Madagascar à environ 700 Km. Avec l'île Maurice et l'île Rodrigue, elle constitue l'archipel des Mascareignes.

La distance Réunion-métropole qui avoisine les 13000 Km est un facteur important à considérer pour les échanges de produits carnés. La plupart des viandes importées sont des viandes congelées acheminées par bateau en container frigorifique (c'est le cas pour la quasi-totalité des viandes de volailles importées). Le fret aérien peut également servir pour l'acheminement en frais. Cependant, son coût élevé, en raison de l'application par les compagnies aériennes de la non-continuité territoriale tend à limiter son utilisation.

1.2) Le relief et les sols:

La Réunion a été formée par l'action conjointe de deux volcans. Le Piton des Neiges, situé au Nord Ouest est avec ses 3069 m le point culminant de l'île. L'effondrement de ses pentes a donné naissance aux trois cirques de Salazie, Mafate et Cilaos. Le Piton de la Fournaise, situé au Sud Est du département est plus récent. Il est encore en activité et sa dernière

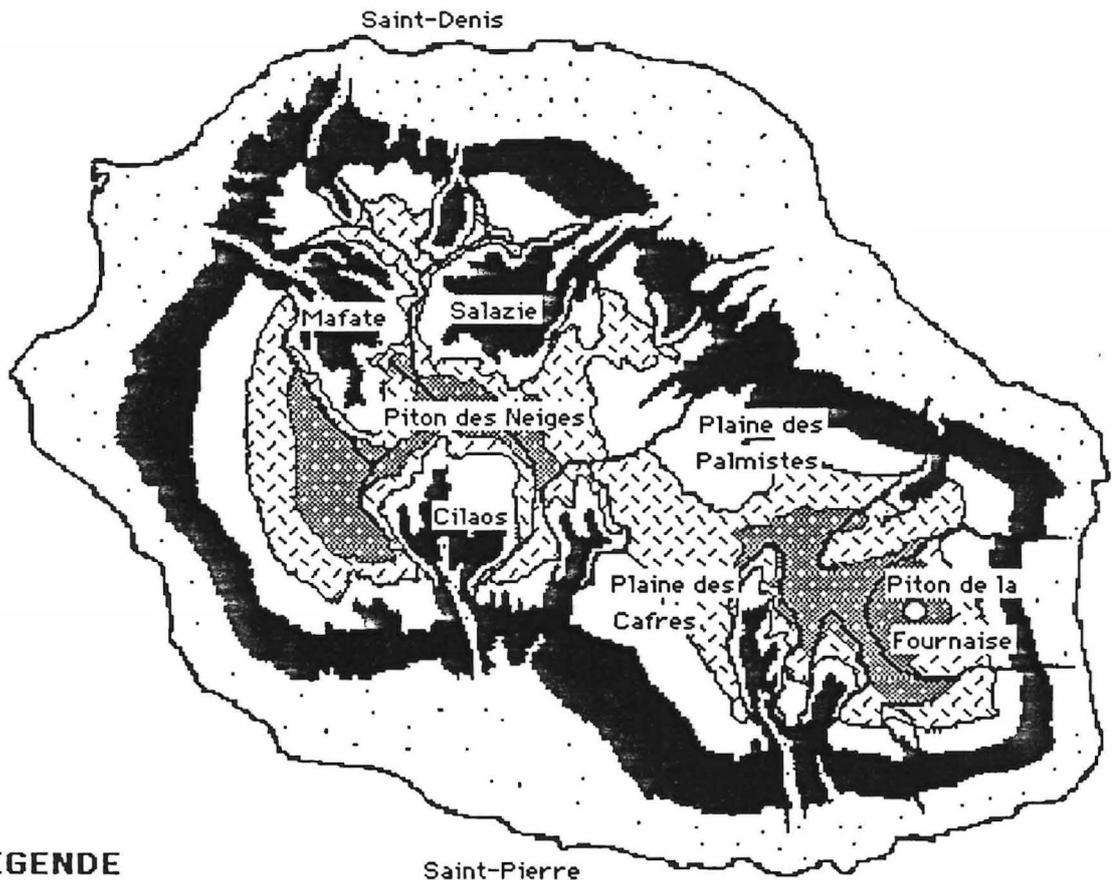
éruption remonte à juillet 1991. Entre ces deux massifs, les dépôts volcaniques ont créé deux plaines d'altitude: la plaine des Palmistes au Nord et la plaine des Cafres au Sud. Ces deux régions rappellent étonnamment les bocages métropolitains et sont les zones de prédilection de l'élevage bovin.

La Réunion est une région essentiellement montagneuse, les zones planes de littoral sont relativement restreintes. Sur les flancs des montagnes qui mènent à l'Océan, des ravines parfois gigantesques se sont formées, creusant des brèches bordées d'impressionnantes parois verticales. La figure n°1 représente la disposition du relief.

La disposition du relief a des conséquences importantes pour l'élevage:

- Lorsque les pluies tropicales surviennent, elles ruissellent sur les pentes de l'île et finissent dans l'Océan. Il pleut énormément à la Réunion, malheureusement, la majeure partie de cette eau est perdue pour l'agriculture de l'île. Cela est particulièrement dommageable pour la partie Ouest qui reçoit le moins de précipitations. L'érosion et le relief limitent donc les surfaces cultivables. Les meilleures terres sont réservées à la canne à sucre et les surfaces réservées à l'alimentation du bétail demeurent relativement restreintes. De fait, les ressources fourragères et les céréales à incorporer restent limitées.

- En contre-partie, l'existence de zones situées en altitude que l'on appelle communément "les Hauts" permet d'établir des élevages dans des zones plus fraîches. Cela est particulièrement avantageux pour les volailles qui sont victimes des coups de chaleur. Certains bâtiments d'élevage sont parfois construits à des altitudes importantes (supérieures à 1000 m). Se pose alors le problème du maintien d'une température suffisante durant les phases de démarrage des poussins. Pour les bandes démarrées en hiver, il faut chauffer plus longtemps et disposer de bâtiments bien isolés. Les élevages situés sur le littoral doivent en revanche être très bien aérés. les coups de chaleur y sont plus fréquents même si dans l'ensemble ce problème est relativement bien maîtrisé dans toutes les parties de l'île.



LEGENDE

-  de 0 à 500 m
-  de 500 à 1000 m
-  de 1000 à 1500 m
-  de 1500 à 2000 m
-  plus de 2000 m

Figure n°1: CARTE DU RELIEF

Illustration: C FAYAND.

- La dissémination des élevages à des altitudes variées et dans des endroits parfois reculés pose enfin le problème des communications et du transport. Pour les livraisons de poussin et d'aliment ainsi que pour l'enlèvement des poulets, il faut pouvoir accéder facilement aux exploitations. Pour ce faire, les capacités de transport des camions utilisés ici sont inférieures par rapport à la métropole. En conséquence, les rotations sont plus nombreuses et les frais de transport des différents intrants sont plus élevés.

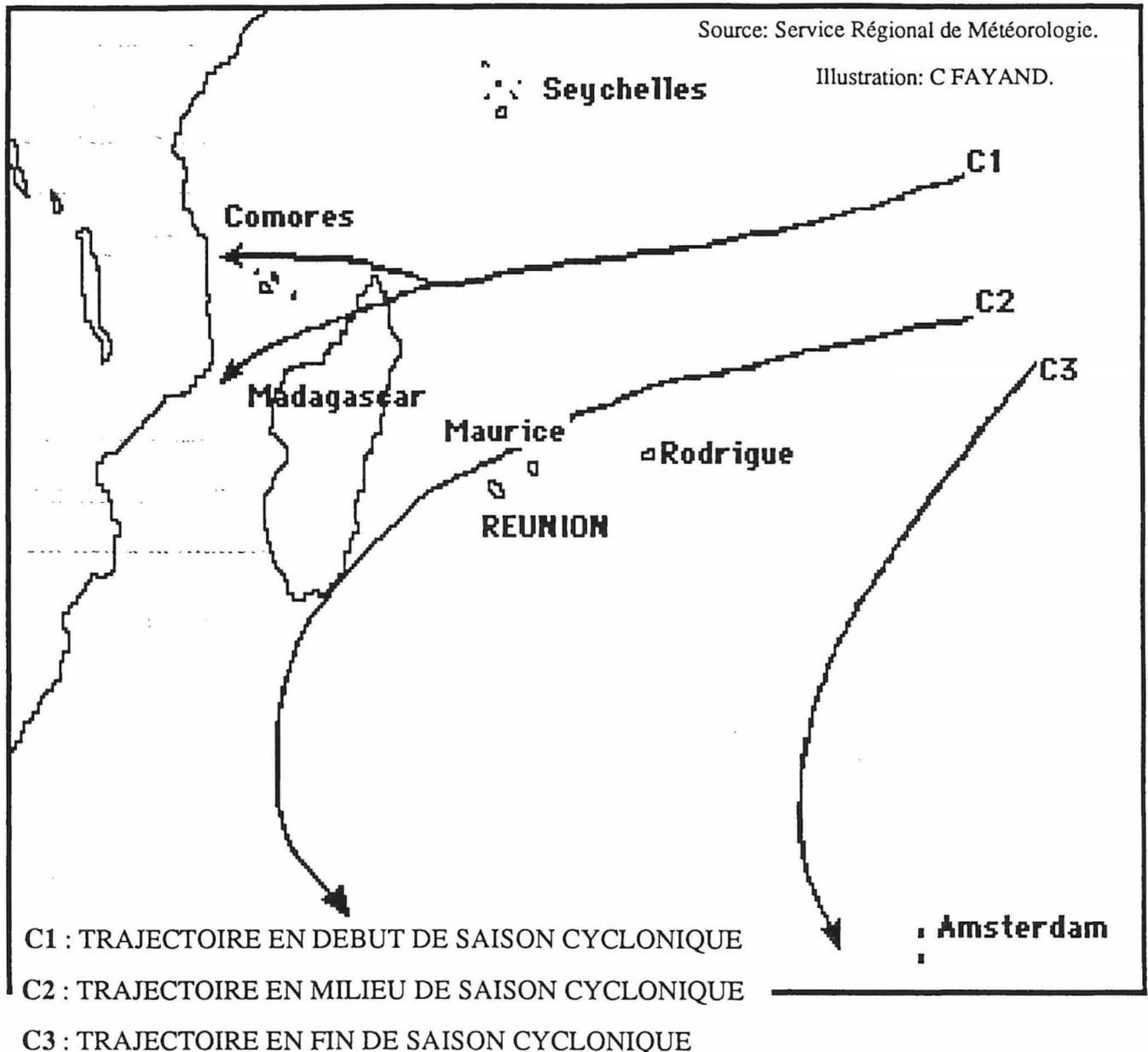
En ce qui concerne maintenant les sols, ils sont de constitution fragile mais relativement fertiles s'ils sont correctement amendés. La plupart sont des andosols caractérisés par la présence d'allophanes qui sont des gels alumino-sillicatés hydratés retenant fortement le phosphore et souvent liés à la matière organique.

Rappelons au passage que l'implantation de grosses unités d'élevage de volailles ne va pas sans poser la problème de la pollution des sols et de l'environnement par l'épandage inconsidéré des litières. A partir d'une certaine taille, les élevages relèvent de la procédure des installations classées. Au delà de 5000 têtes, ils sont soumis à déclaration et soumis à autorisation au delà de 20000 têtes. Les dossiers sont instruits par la Direction des Services Vétérinaires (D.S.V.). Dans tous les cas, les éleveurs doivent se conformer au règlement sanitaire départemental qui interdit notamment l'épandage dans les ravines et l'implantation de grosses unités à moins de 50 m des habitations.

1.3) Le climat:

L'île de la Réunion jouit d'un climat tropical. Celui ci dépend en grande partie de la position de l'anticyclone semi-permanent de l'Océan Indien qui influe sur la trajectoire des cyclones qui est représentée ci dessous.

Figure n°2 : TRAJECTOIRE DES CYCLONES ET DEPRESSIONS TROPICALES.



- De mai à octobre l'anticyclone remonte vers le Nord, laissant place à une saison fraîche, ou hiver austral, propice aux alizés de Sud-Est. On observe alors quelques perturbations polaires atténuées accompagnées de faibles précipitations.

- De novembre à avril, il se positionne en région méridionale; la Zone de Convergence Inter-Tropicale (Z.C.I.T.), région de conflit entre les masses d'air des deux hémisphères, se

situé alors dans l'hémisphère Sud. Les vents sont orientés Nord-Est et des perturbations peuvent prendre naissance sur la face Sud de cette Z.C.I.T., en moyenne dix fois par an. C'est la saison cyclonique, chaude, à forte pluviosité.

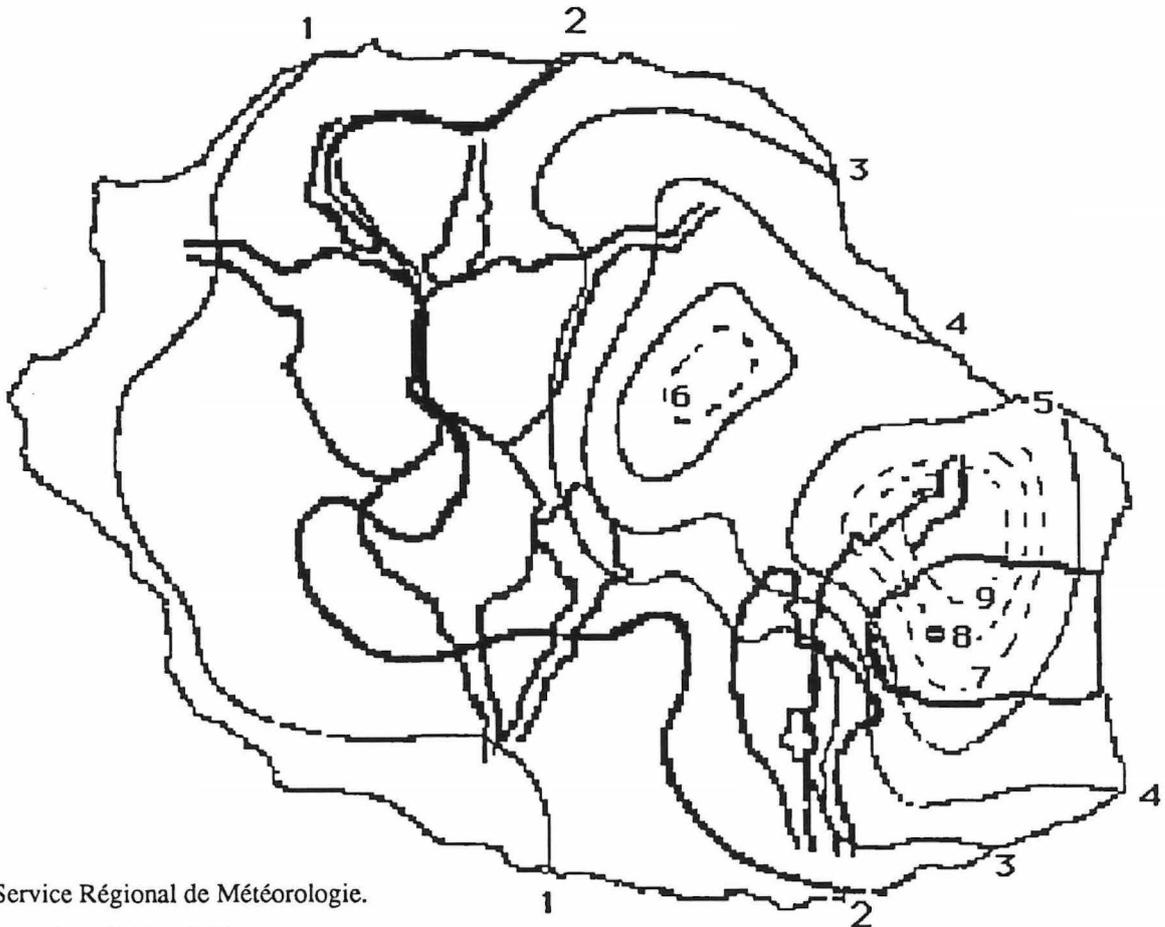
Le passage de cyclones provoque d'importants dégâts matériels. Le dernier en date, Firinga, est encore dans toutes les mémoires. C'est en tous cas une menace qu'il faut prendre en compte lors de la construction des bâtiments d'élevage. Ceux-ci doivent être implantés en zone non inondable, les structures doivent être renforcées et il faut pouvoir disposer d'un groupe électrogène pour faire face aux coupures d'électricité qui ne manquent pas de survenir.

Les techniques d'élevage industriel du poulet de chair supposent des approvisionnements réguliers (eau, aliment, électricité...). Les ruptures d'intrants peuvent détériorer les résultats d'élevage et, si elles se prolongent, entraîner d'importantes mortalités. Les systèmes d'exploitation mis en place actuellement à la Réunion se rapprochent de plus en plus du modèle métropolitain, ce qui du point de vue des aléas climatiques constitue un risque qu'il faut mesurer.

En ce qui concerne les pluies, une séparation très nette correspondant à la ligne de crête de l'île (orientée Nord-Ouest- Sud-Est) divise la Réunion en deux. La partie Nord-Est, appelée "côte au vent", est directement frappée par les vents et subit donc de fortes précipitations, pouvant aller jusqu'à 9 mètres d'eau par an. La Réunion arrive d'ailleurs en tête des terres les plus arrosées du monde (à titre de comparaison la moyenne des précipitations annuelles à Paris atteint à peine 70 Cm). La moitié Sud-Ouest, ou "côte sous le vent", est à l'abri des vents et des perturbations; il y tombe moins de 2 mètres d'eau par an.

La figure n°3 illustre cette séparation . L'isohyète 2 m, mentionné en gras sur la carte, se situe approximativement sur la ligne de crête.

Figure n°3 : CARTE DES ISOHYETES
Moyennes annuelles en mètres sur la période 1966-1985.

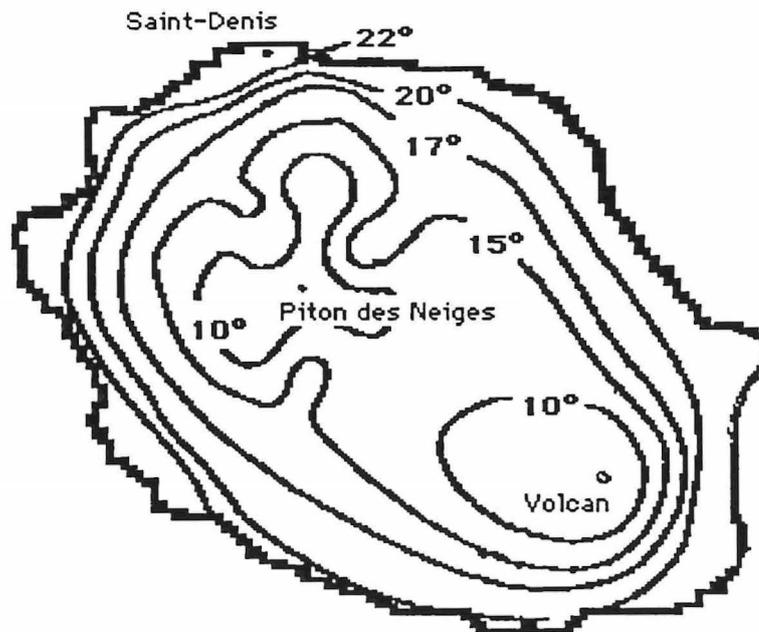


Source: Service Régional de Météorologie.

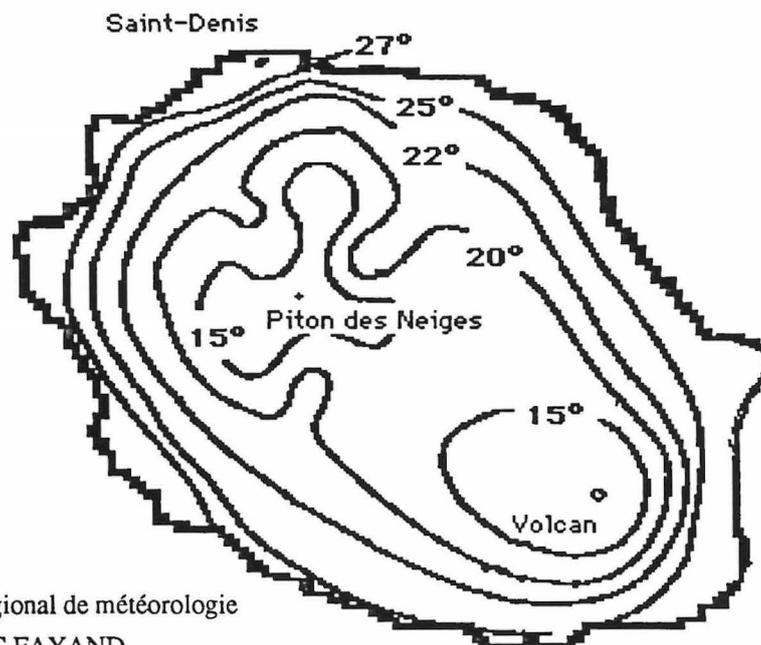
Illustration: C FAYAND.

L'influence permanente de l'Océan (aucun point de l'île n'est situé à plus de 35 Km de la mer à vol d'oiseau), l'influence des alizés de secteur Sud-Est, le relief et l'altitude font que la température n'est jamais excessive (Cf la figure n°4). Sur le littoral, partie la plus chaude, elle est en moyenne de 26°C pendant l'été austral et de 20°C pendant l'hiver austral. Les écarts, quant à eux, peuvent s'étaler de 18 à 31°C. La température diminue progressivement lorsqu'on s'élève vers "les Hauts" pour atteindre 15°C pendant l'été austral et 10°C pendant l'hiver austral à la plaine des Cafres, avec des écarts allant de 4 à 25°C. Il arrive même qu'à cet endroit la température avoisine les 0°C et provoque de petites gelées. Quant à l'ensoleillement, il est de l'ordre de 7 heures par jour en moyenne. Cette durée est abaissée à 3 à 5 heures par jour en altitude.

JUILLET



JANVIER



Source: Service Régional de météorologie

Illustration: C FAYAND.

Figure n°4 : TEMPERATURES MOYENNES ANNUELLES

2) L'environnement socio-économique:

2.1) Histoire:

C'est en 1646 que l'île accueillit ses premiers habitants. Il s'agissait en fait de douze mutins chassés de l'île voisine, l'île de France (actuelle Maurice). L'île fut d'abord appelée Mascarin, mais depuis cette époque, les noms de Bourbon, Bonaparte et Réunion lui furent tour à tour attribués au grés des événements (l'île est même restée sous domination anglaise de 1810 à 1814).

Si au début les quelques habitants de Bourbon s'accommodaient de chasse et de cueillette, l'agriculture de l'île n'en a pas moins été développée par la suite. La toute puissante Compagnie des Indes y cultivait le café, réputé jusque dans les salons de Versailles. Mr Poivre y encouragea la culture des épices et c'est au début du 19ème siècle que la canne à sucre fut introduite, marquant le début d'une économie sucrière qui subsiste encore de nos jours. Le développement de l'agriculture et de l'ensemble de l'économie de l'île a cependant connu de nombreux aléas et est de nos jours largement accompagné et soutenu par les pouvoirs publics.

C'est le 19 Mars 1946 que l'Assemblée Nationale vota à l'unanimité la loi qui transforma les quatre vieilles colonies: Guadeloupe, Guyane, Martinique, Réunion en Départements français d'Outre-Mer, les D.O.M.. Cette décision marque, au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, la volonté d'accorder aux habitants des nouveaux départements les mêmes droits et les mêmes avantages que ceux des habitants de l'Aveyron ou du Morbihan. Cette logique est celle de la départementalisation qui traduit l'ambition locale et nationale de faire vivre selon des normes européennes des populations situées à plusieurs dizaines de milliers de kilomètres de la métropole. Après le 19 Mars 1946, des masses de capitaux toujours plus importantes ont permis en une vingtaine d'années de mettre en place dans les D.O.M. tout l'appareil administratif et les infrastructures d'un département français. Les transferts publics à l'égard de ces

régions n'ont depuis cessé de s'accroître; c'est ainsi que les dépenses de l'Etat à la Réunion ont franchi le cap des quatre milliards de francs en 1982 . Notons à ce sujet que le produit de la vente des sucres (585 millions de FF en 1982, soit 78% des recettes d'exportation) n'aurait pas suffi à assurer le fonctionnement des seuls services de l' Education Nationale (1850 millions de FF en 1982) . Cette même année marque avec les lois de décentralisation la création des Régions. Les D.O.M. sont à la fois départements et régions ; ils possèdent désormais deux assemblées territoriales chacun.

Depuis, les différents pouvoirs publics ont dû intervenir et investir pour soutenir l'économie locale et rétablir les graves déséquilibres qui sont apparus. Hypertrophie du secteur tertiaire, démographie galopante, chômage, sont la contre-partie d'un niveau de vie qui place néanmoins la Réunion bien au dessus des pays qui l'entourent.

2.2) Population:

La population de la Réunion est un véritable éventail ethnique. On trouve ici plusieurs communautés et plusieurs confessions qui réussissent à vivre en harmonie. Le langage populaire a d'ailleurs baptisé à sa manière chacune d'elles.

- Les "Blancs", descendants des premiers colons ou d'origine métropolitaine (les "Z'oreilles"); ils sont dans l'administration, le secteur tertiaire ou, pour les "petits blancs" dans l'agriculture.

- les "Chinois", arrivés dans l'île fin du XIXème siècle-début du XXème siècle; ils ont pris en main l'essentiel du commerce d'alimentation et sont aussi présents dans l'industrie et les professions libérales.

- Les "Noirs ou "Cafres", originaires d'Afrique Australe ou de Madagascar, constituant à peu près 40 à 50 % de la population. Ce sont les descendants des esclaves et ils sont encore relativement cantonnés dans les basses classes de la population.

- Les "Malabars" ou "Tamouls"; indiens de confession Hindou, ils sont arrivés dans l'île après l'abolition de l'esclavage (1848) pour remplacer les noirs dans les exploitations sucrières. Ils travaillent aujourd'hui encore dans l'agriculture mais se sont aussi investis dans le commerce et l'industrie.

- Les "Z'arabes", ou indiens musulmans; arrivés à la même époque que les "Chinois", ils contrôlent aussi une grande partie du commerce et forment une communauté très soudée.

Du point de vue culinaire, chaque communauté a ses habitudes alimentaires mais toutes consomment du poulet en grande quantité. Les volailles sont en effet des viandes au sujet desquelles il n'existe pas d'interdits religieux. Seule la communauté musulmane (les "Z'arabes") a des exigences concernant la préparation du poulet halal qui doit en particulier être saigné manuellement par une personne agréée par la communauté.

La population connaît des augmentations d'effectifs régulières et importantes. Elle est passée de 480 000 en 1974 à 620 000 aujourd'hui. Son taux d'accroissement, d'environ 16 pour mille, son taux de natalité d'environ 22 pour 1000 et sa répartition par classes d'âge (40 % de la population a moins de 20 ans) renvoient à une démographie galopante. Cette structure de population a de graves conséquences:

- en matière d'enseignement: l'échec scolaire est ici particulièrement important et de manière générale, les classes d'âge les plus jeunes arrivent relativement tôt et avec un faible niveau de formation sur le marché du travail. D'importants efforts doivent être consacrés à l'enseignement ainsi qu'à l'occupation du temps libre des jeunes.

- En matière d'emploi: La Réunion est la région française où la situation en matière d'emploi est la plus préoccupante. Le taux de chômage atteint ainsi 37% de la population active avec de grandes disparités selon les communes entre lesquelles les taux varient du simple au double. Il faut noter que la politique de bas salaires pratiquée assez fréquemment dans l'île (le S.M.I.C. est inférieur à celui de la métropole malgré un coût de la vie supérieur) ne pousse pas à travailler. Certaines couches de la population, plutôt que de toucher un petit salaire en produisant un effort, préfèrent en effet toucher le Revenu Minimum d'Insertion (R.M.I.), d'autant que les mesures réelles d'insertion qui devraient accompagner l'allocation du R.M.I. sont loin d'être systématiques. C'est ainsi qu'à la Réunion, 43 000 personnes touchent le R.M.I. et font vivre le quart de la population.

Dans ce contexte, le développement d'une filière avicole performante et créatrice d'emplois ne peut être que souhaitable. Si l'on reprend les estimations des professionnels, le seul secteur coopératif pourrait à lui seul permettre l'installation de 100 nouveaux éleveurs et créer 200 emplois, soit pour l'ensemble de la filière un total de 500 emplois.

2.3) Economie:

Petite île au relief escarpé, la Réunion est loin d'être autosuffisante. Le taux de couverture des importations par les exportations atteignait à peine 14,75 % en 1980 et ne s'élevait plus qu'à 9,22 % en 1989; 11 millions de francs d'importations (dominées par les biens de consommation courante, les produits agro-alimentaires et les produits énergétiques) contre 1 million de francs d'exportations (sucre et sous-produits de la canne). L'essentiel des échanges se fait avec la métropole: 68 % des importations et 76,5 % des exportations. En ce qui concerne les filières animales locales, la dépendance vis à vis de l'extérieur est très importante; la plupart des intrants doivent en effet être importés. On produit certes "pays" mais au prix d'achats de fournitures importées (en fait, seule une analyse économique basée sur la

méthode des effets permettrait réellement de connaître l'impact de ces activités sur l'économie locale). En outre, aucune filière n'est aujourd'hui en mesure de produire suffisamment pour exporter; l'objectif prioritaire étant déjà de satisfaire une consommation locale qui ne cesse d'augmenter - cela est nettement perceptible pour le poulet- et demeure largement couverte par les importations.

S'il est certain que la vie est relativement plus chère dans les D.O.M. par rapport à la métropole, il faut reconnaître que le niveau de vie moyen de la population s'est considérablement élevé ces dernières années. L'écart des salaires entre les D.O.M. et la métropole a été réduit même si le salaire minimum reste ici inférieur. Le versement des nombreuses aides sociales et l'allocation de ressources budgétaires importantes à des collectivités territoriales qui initient de vastes programmes d'investissements, contribuent au gonflement de la masse monétaire et de la demande en fourniture de biens et de services. Il s'en suit un véritable décollage de la consommation des ménages. Ce phénomène a également été observé dans le cas du poulet; le lancement du R.M.I. il y a de cela quelques années, s'est immédiatement traduite par une augmentation des ventes.

L'objectif qui est assigné aux filières agricoles les plus performantes et les mieux organisées est donc de produire suffisamment, non pas tant pour éviter les risques de pénurie, mais pour satisfaire la demande sans faire une part trop belle aux importations. A cet égard, la population réunionnaise garde en mémoire le blocus dont elle a été la victime durant la dernière guerre mondiale et qui a marqué le début des productions animales dans l'île sur des surfaces desquelles on avait arraché la canne à sucre; ce souvenir n'est pas étranger aux efforts qui ont été conduits depuis pour diversifier les productions agricoles du département. Nous verrons par la suite que les producteurs locaux et les importateurs occupent des segments bien distincts du marché des viandes (les uns étant plutôt positionnés sur la viande fraîche et les autres sur la viande congelée) cependant, la compétition qu'ils se livrent ici renvoie à une image de la viande qui est celle d'un simple produit alimentaire, objet de marchés et de transactions, caractérisé par son prix, éventuellement par sa qualité.

Une autre image est celle d'un produit dont la production permet de maintenir une agriculture plus familiale, plus traditionnelle, mais qui peut apporter des revenus supplémentaires. Il serait faux de dire que ce concept n'existe pas à la Réunion. Des aides importantes sont apportées à de nombreux petits producteurs situés dans des zones difficiles (les "petits blancs" qui vivent dans le cirque de Mafate et dans les Hauts de la Réunion entrent dans ce cas de figure). L'objectif assigné ici est certes de produire, certainement différemment, mais surtout de fournir un revenu à ces ménages et de maintenir une présence en milieu rural.

Au total, ces deux objectifs sont distincts mais complémentaires car ils concourent, chacun pour leur part au maintien et à la création d'emplois; Il s'agit de lutter contre le chômage qui, rappelons le, peut toucher ici jusqu'à 40 % de la population.

3) l'agriculture:

3.1) les cultures:

Introduite en 1668 de Madagascar, c'est à dire dès le début de la colonisation de l'île, la canne à sucre connut un faible engouement car la Compagnie des Indes avait décrété que la colonie devait produire du café. Ce n'est qu'à partir de la disparition de cette compagnie que sa culture et son industrie ont pu se développer pour devenir aujourd'hui la principale ressource de l'île avec 220 000 à 250 000 Tonnes de sucre produites annuellement (les fortes variations étant liées aux aléas climatiques). Elle couvre la moitié de la Surface Agricole Utile. Les sucreries dégagent, elles, des sous-produits bien valorisés:

- La bagasse, résidu ligneux du broyage de la canne, représentant environ 30 % du poids de celles-ci; elle est utilisée pour la production de l'énergie nécessaire au fonctionnement de l'usine et comme litière, notamment pour les porcs (il n'y a pas de blé cultivé sur l'île donc pas de pailles).

- la mélasse, utilisée pour la fabrication du rhum mais aussi incorporée dans les aliments du bétail.

Pays de la canne à sucre donc, mais aussi pays de la vanille et de la production des essences. Les huiles essentielles obtenues à partir du geranium ou du vétiver sont très demandées par les parfumeurs. Ces cultures sont situées dans " les Hauts" de l'Ouest et du Sud. La cuite du geranium, réalisée en plein champ avec de vieux alambics, fait partie du folklore de l'île.

La culture industrielle de la vanille doit beaucoup à un esclave, Edmond Albius, qui découvrit un procédé de fécondation artificielle de ces orchidées. La vanille Bourbon est parmi les plus appréciées du monde.

Enfin, les cultures maraîchères et vivrières (légumes locaux, fruits exotiques) occupent le reste des terres exploitées.

3.2) L'élevage:

L'élevage quant à lui, s'il existe depuis l'arrivée des premiers colons, s'est longtemps cantonné à une production d'autoconsommation, l'île étant vouée à une monoculture d'exportation. Les approvisionnements vivriers se faisaient depuis Madagascar.

Mais ces dernières années, la volonté de développement de l'élevage dans le but d'approvi-

sionner le marché, de créer des emplois et de développer "les Hauts", a permis un essor important. Une évolution technique rapide, à l'aide de méthodes et d'outils métropolitains, est actuellement menée par des éleveurs qui doivent néanmoins acquérir de l'expérience.

Le secteur lait, sur lequel règnent la Française Frisonne et la Brune des Alpes, se développe dans "les Hauts". La S.I.C.A. Lait, seule entreprise de collecte du lait, regroupe 260 livreurs. Les éleveurs au contrôle laitier arrivent à une production de 3400 litres de lait par vache et par an, mais la moyenne des éleveurs demeure basse avec 2200 litres par vache et par an. Avec 5 millions de litres en 1987, le taux d'autoapprovisionnement en lait atteignait 10% contre 5 % en 1978.

L'élevage bovin viande s'est développé dans des petites structures pour qui le but était d'obtenir du fumier pour les cultures. La S.I.C.A. Révia assure une grande partie de la commercialisation de la viande bovine. Le taux d'autoapprovisionnement atteint 26 % mais le développement de cette filière est sérieusement freiné par l'importance des importations à bas prix en provenance du reste du monde, notamment des pays A.C.P. qui concurrencent sérieusement la viande bovine produite localement. Cela a d'ailleurs conduit à la création d'un système de prélèvements volontaires à l'entrée des produits carnés à la Réunion. Géré par l' Association Interprofessionnelle du Bétail et de la viande (A.R.I.B.E.V.), ces prélèvements servent notamment au développement et au soutien des filières bovine et porcine.

La production porcine, quant à elle, relativement développée et organisée, tend à améliorer la couverture des besoins en ce qui concerne la viande fraîche. Les résultats sont néanmoins encore insuffisants en ce qui concerne les produits congelés ou transformés.

La production avicole, qui pour la partie poulet de chair fait l'objet de notre étude, comprend maintenant de grosses unités, assure la quasi-totalité de l'approvisionnement du marché en viandes fraîches mais reste encore fortement concurrencée par les importations de produits congelés moins chers. Le secteur volailles chair, y compris pour les espèces secondaires autres que le poulet, est actuellement en plein développement. La production d'oeuf de consommation est quant à elle l'apanage d'un secteur privé peu étendu et reste encore relativement

peu développée dans le secteur coopératif.

La figure n°5 représente la concentration des différents effectifs animaux suivant les régions de l'île. Le développement de tel ou tel type de production connaît en effet une importance variable en fonction des secteurs géographiques même si dans l'ensemble les productions sont relativement dispersées dans l'île pour toutes les filières.

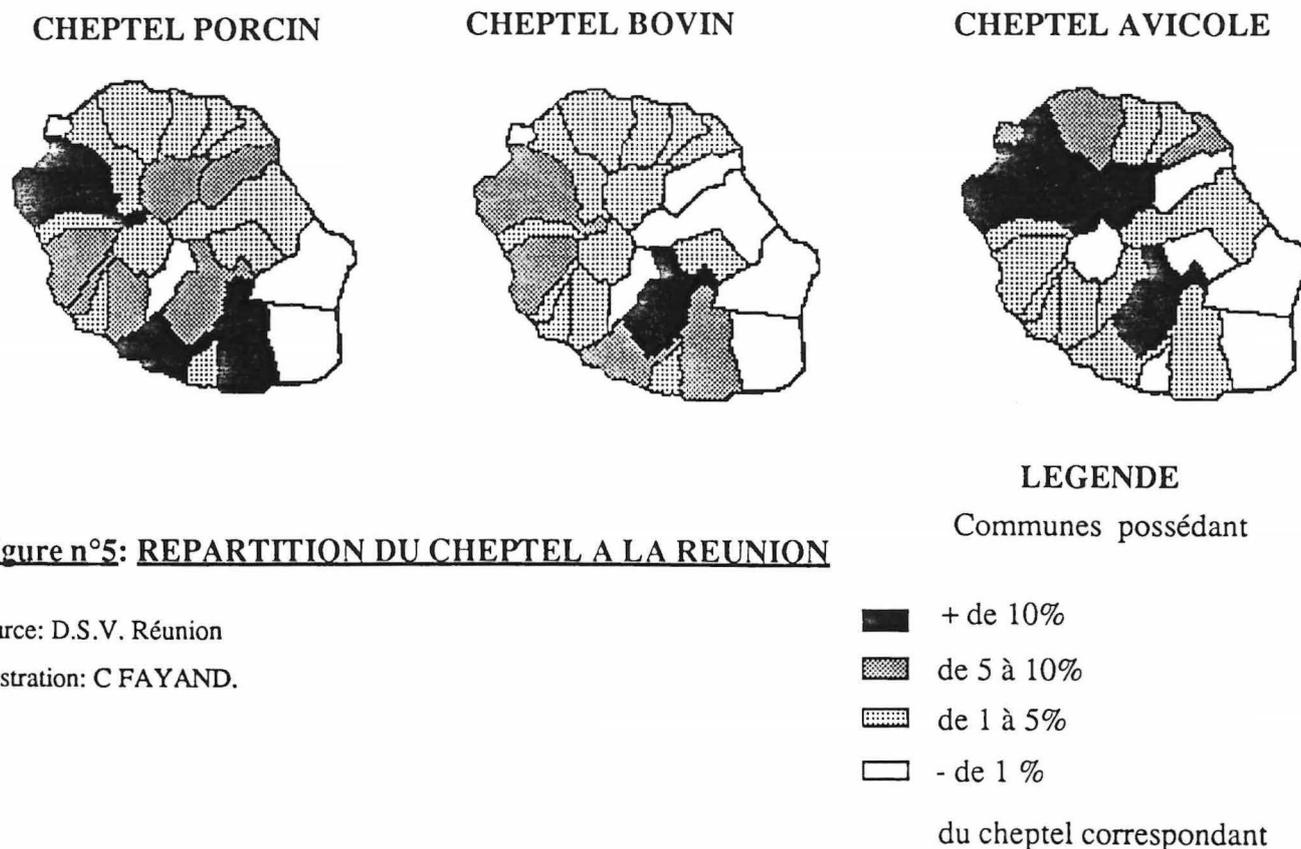


Figure n°5: REPARTITION DU CHEPTEL A LA REUNION

Source: D.S.V. Réunion

Illustration: C FAYAND.

DEUXIEME PARTIE: LA FILIERE POULET DE CHAIR A LA REUNION:

1) La consommation:

1.1) Aspects quantitatifs:

Un des premiers phénomènes qui profite au poulet de chair à la Réunion est l'augmentation du niveau global de la consommation en viandes. Fortement corrélée à l'élévation du niveau de vie, cette augmentation entraîne de surcroît des modifications dans la structure et dans les habitudes de consommation.

Les figures ci dessous représentent, par habitant, l'évolution du niveau global de consommation en viandes toutes espèces confondues et l'évolution de la consommation en viande de poulet, à la Réunion, sur ces dix dernières années:

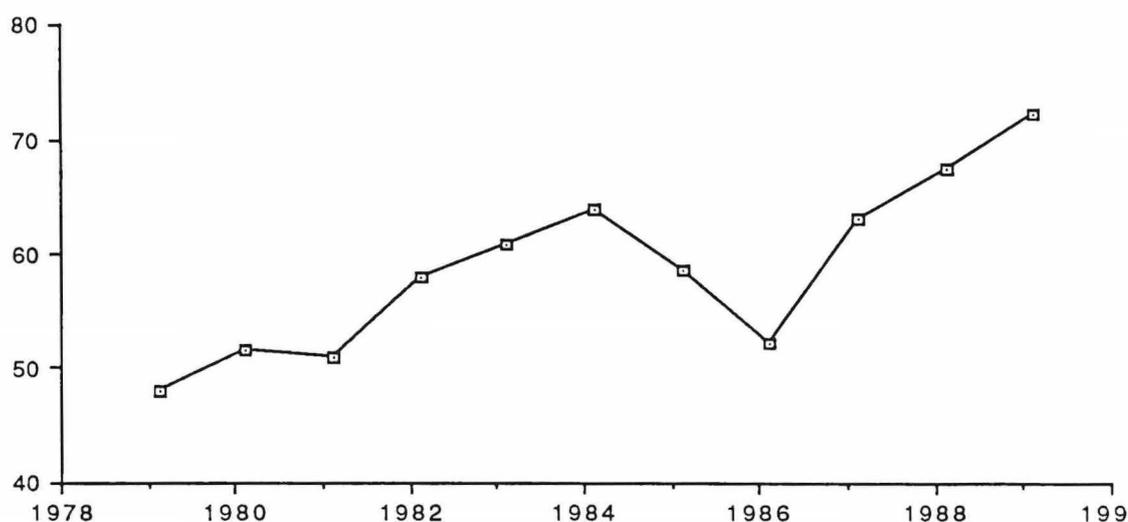


Figure n°6: CONSOMMATION ANNUELLE DE VIANDE A LA REUNION
en Kg d'équivalent carcasse par habitant (source: D.A.F. Réunion)

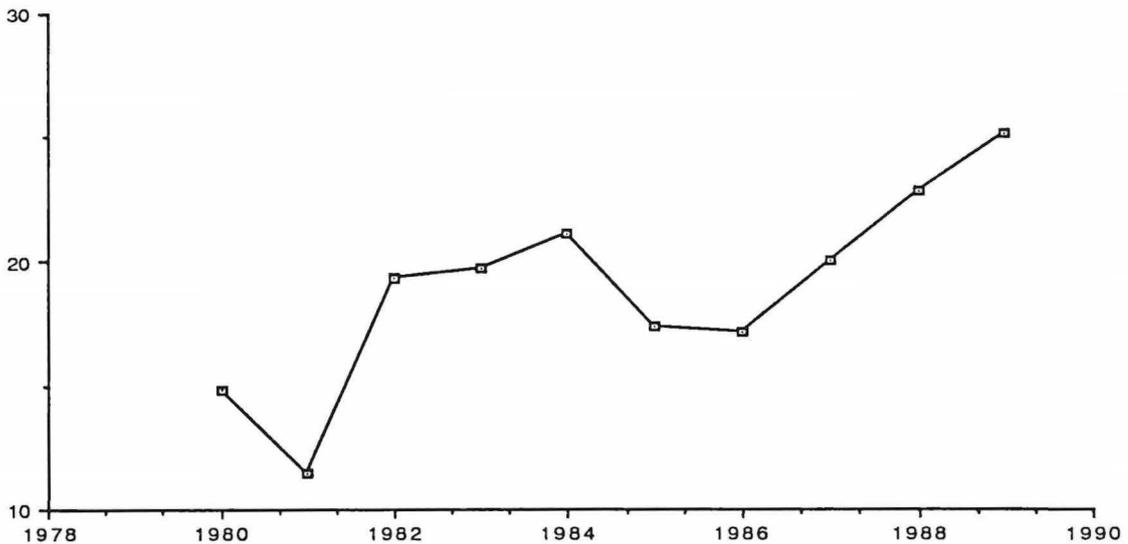


Figure n°7: CONSOMMATION ANNUELLE DE POULET A LA REUNION en Kg par habitant (Source D.A.F. Réunion.)

Même si la courbe de consommation en viande de poulet n'est pas rigoureusement identique à celle de la consommation globale de viandes, force est de constater qu'elle s'en rapproche assez. En fait, de par la structure de la consommation, le niveau de la consommation en viandes de volailles influe considérablement sur le niveau de consommation totale. L'augmentation de ce dernier, qui a été de 34 % sur dix ans, atteignait ainsi près de 70 % pour la seule viande de poulet.

Avec une consommation totale de viande qui ne cesse d'augmenter, les D.O.M. se rapprochent du modèle occidental caractérisé par une consommation globale de 100 Kg d'équivalent carcasse par habitant et par an (94,5 Kg d'équivalent carcasse/habitant/an en France métropolitaine en 1989).

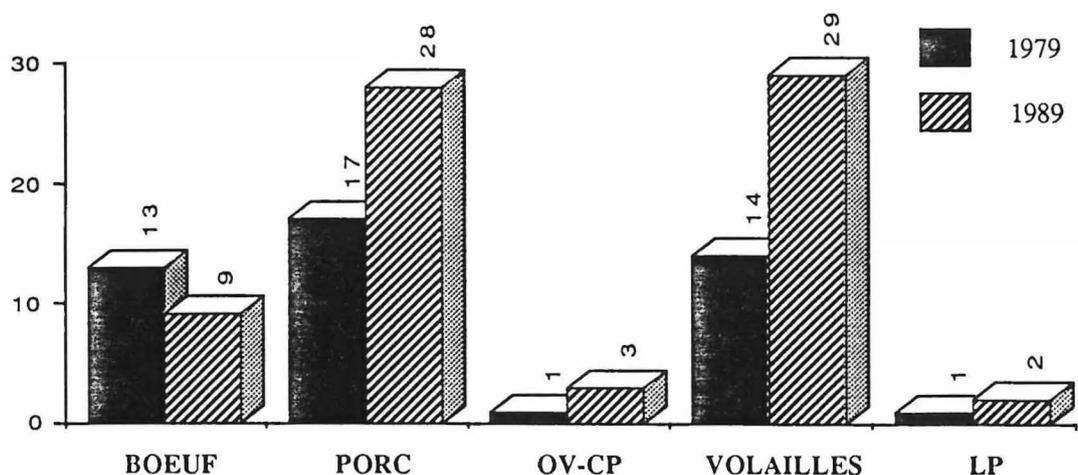
La plupart des produits alimentaires sont affectés de coefficients d'élasticité des consommations par rapport au revenu assez faibles, ce qui tend à diminuer la part relative des dépenses des ménages en leur faveur lorsque le niveau de vie augmente. Cependant, le cas de la viande est particulier dans la mesure où son coefficient d'élasticité est en moyenne relativement plus élevé que pour les autres produits alimentaires. Sa consommation augmente donc avec les revenus des ménages, ce qui traduit en général l'élévation du niveau

de vie. C'est ce phénomène qui est actuellement observé à la Réunion où la non saturation des marchés associée à l'évolution du niveau de vie et de la démographie prolonge l'augmentation du niveau global de la consommation de viandes. Néanmoins, si cette consommation ne semble pas encore marquer le pas, elle connaît depuis quelques années des modifications de structure en rapport avec la qualité et les prix des produits carnés qui sont mis sur le marché.

1.2) Aspects qualitatifs:

1.2.1) Structure et modes de consommation:

L'étude comparée entre 1979 et 1989 de la consommation de viandes, par habitant, selon l'espèce, a été réalisée par le service statistique de la D.A.F. de la Réunion. Elle est reprise dans la figure n°8:



source : D.A.F. Réunion.

Figure n°8: STRUCTURE DE LA CONSOMMATION DE VIANDE A LA REUNION en 1979 et 1989 (Kg d'équivalent carcasse par habitant)

L'augmentation du niveau global de la consommation de viandes est bien sur retrouvée, mais d'autres choses sont intéressantes à noter ici:

- La structure de la consommation qui est à l'image des habitudes alimentaires et de la culture culinaire locales. La plupart des plats consommés à la Réunion sont des caris à base de porc ou de poulet. La viande de mouton est peu utilisée et on lui préfère la viande de cabri qui sert notamment à confectionner le "Cabri Massalé".

- Le niveau particulièrement élevé de la consommation de viandes blanches et notamment de volailles. Il faut savoir que le Réunionnais en consomme environ 10 Kg de plus que le consommateur métropolitain et tend à se rapprocher du consommateur américain qui détient le record mondial avec 33 Kg par an. Achetées traditionnellement dans les petits marchés locaux, les volailles sont aujourd'hui commercialisées et consommées sous des formes très variées. Les poulets entiers sont en général des poulets standards prêts à cuire, cependant, ceux-ci sont souvent vendus avec leurs pattes, morceau semble t'il très apprécié ici. Le poulet fumé est également très répandu et côtoie dans les rayons des grandes surfaces les produits issus de la découpe et de la transformation qui sont particulièrement nombreux. Outre des saucisses et saucissons de volailles, on trouve des produits de découpe spécifiques du marché local tels que le poulet "Shop Suey" (la communauté asiatique est importante) ou le poulet "Cari", destinés à entrer dans la composition des plats du même nom sous forme de petits morceaux.

- La diminution de la consommation en viandes bovines qui n'est en fait que relative. En effet, même si la consommation par habitant accuse une chute sensible, il faut considérer qu'avec l'augmentation de la population sur la période considérée, les quantités globales de boeuf consommées ont augmenté. Il n'en demeure pas moins que l'augmentation de la consommation de viandes de porc et de volailles s'est faite notamment au détriment de la consommation de viandes bovines. Cela relève du phénomène de substitution des viandes rouges par les viandes blanches qui a souvent été décrit dans l'étude des bilans alimentaires. A cet égard, de nombreux auteurs ont pu mettre en évidence :

- la liaison positive entre le prix de la viande de boeuf et la consommation de viande de porc ou de volailles.

- La liaison positive entre le prix de la viande de veau et la consommation de viande de volailles (dinde en particulier).

- La liaison positive entre le prix du mouton et la consommation de boeuf.

- La faible liaison entre le prix de la viande de volailles et la consommation des autres viandes qui tient au fait que les viandes de volailles sont les moins chères.

Comme c'est le cas pour toutes les viandes, la consommation de poulet frais s'oriente préférentiellement vers la production locale alors que le reste de la consommation concerne le poulet surgelé, importé à un moindre prix par rapport au précédent. Nous verrons par la suite qu'il n'y a pas que le prix qui oriente une partie des achats de produits carnés vers des produits importés; la commodité d'utilisation du congelé est notamment un facteur important pour le marché des collectivités. Cependant, le principal facteur d'évolution du marché demeure le différentiel de prix entre poulet frais produit localement et poulet congelé importé.

1.2.2) Circuits de commercialisation:

La vente en vif: L'importance de la vente en vif est relativement spécifique du marché local. Traditionnellement, un bon poulet doit être acheté vivant sur un petit marché local. Les animaux retrouvés sur ces marchés sont d'origines très diverses, mais dans l'esprit du consommateur réunionnais, ils sont réputés de qualité supérieure par rapport aux poulets vendus en grandes surfaces.

Le poulet acheté vivant sera notamment préféré pour la confection d'un bon Cari poulet destiné à être servi le dimanche ou à honorer un invité de passage. Réputé plus ferme que le poulet industriel, le véritable poulet pays convient bien à ces préparations qui deman-

dent de longues heures de cuisson. Le fin du fin sera de cuisiner un beau coq assez âgé. Ce sont les animaux les plus prisés, à tel point que certains producteurs qui commercialisent en vif sont sollicités pour vendre leurs coqs avant la fin de la période de finition au bout de laquelle ils n'ont finalement plus que des poules à proposer. Signalons au passage, que sur le marché du vif, les prix varient de 30 à 50 FF / Kg mais peuvent parfois aller jusqu'à 70 FF / Kg pour de très beaux animaux.

Les poulets peuvent être conduits au marché par des bazardiers qui ramassent les animaux dans les élevages; ce mode de commercialisation a été et reste encore très répandu. Certes les bazardiers connaissent bien leurs forces, ils savent qu'un éleveur en fin de bande ne peut se permettre d'attendre bien longtemps pour commercialiser sa production car chaque jour d'élevage de plus fait perdre de l'argent. Ce système n'était pas toujours à l'avantage des producteurs et c'est d'ailleurs une des raisons qui les a amenés à développer l'intégration qui apporte plus de sécurité et de régularité dans les cours. Cependant, sur un marché qui est encore loin d'être saturé, il peut être encore intéressant de vendre occasionnellement à des bazardiers lorsque les cours du marché du vif sont à la hausse et dépassent les prix de reprise des abattoirs. C'est ce qui est encore fait par certains producteurs pourtant intégrés qui, fidèles à ces habitudes bien ancrées, tentent de jouer sur les deux tableaux.

Les poulets peuvent également être commercialisés directement par les producteurs, soit sur les marchés, soit directement sur l'exploitation. La vente en vif ne fait en effet l'objet d'aucune réglementation spécifique, hormis des contraintes relatives au contrôle des résidus et des contaminants (obligation d'arrêter certains traitements un certain nombre de jours avant l'abattage, respect des conditions d'incorporation d'additifs aux aliments pour animaux). De nombreux petits producteurs de poulet fermier commercialisent ainsi sans difficultés la totalité de leur production. Les gens viennent se fournir directement chez l'exploitant qui n'a nul besoin de faire de publicité tapageuse et parvient à se faire connaître par le seul bouche à oreille. Face à la demande, certains envisagent d'ailleurs d'abattre à la ferme et de vendre directement en carcasses.

Le poulet frais abattu localement: La plus grande partie est préparée dans des abattoirs immatriculés au plan national (il n'existe pas encore d'abattoirs de volailles agréés sur le plan communautaire à l'île de la Réunion). Du reste, cela est une condition minimale lorsque les carcasses de volailles sont vendues à des personnes autres que le consommateur final (commerçants, restaurateurs...). Dans ce cas de figure, toute volaille présentée à la consommation doit être identifiée, c'est à dire estampillée et par conséquent préparée dans un abattoir immatriculé.

Les produits issus de ces abattoirs (coopératif ou privés) empruntent les circuits classiques des formes modernes de distribution qui sont aujourd'hui bien représentées à la Réunion. Les grandes et moyennes surfaces écoulent le gros de la production et pèsent de plus en plus sur le marché. Les différents secteurs sont d'ailleurs mis en concurrence, ce qui tire les prix vers le bas et resserre les marges. Dans ces conditions, il est clair que seul un secteur solidement organisé et dont la surface financière permet d'accepter les conditions des distributeurs pourra s'imposer. Parallèlement, une partie de la production des abattoirs est vendue directement aux collectivités et aux restaurateurs. Là aussi la compétition est rude car c'est le domaine de prédilection du poulet congelé importé.

La production fermière n'est pas encore présente sur ces marchés mais étudie actuellement la possibilité de proposer des carcasses issues d'un abattoir immatriculé, ce qui lui permettrait de vendre à des intermédiaires. Pour l'instant, seules lui sont ouvertes la vente chez le producteur directement au consommateur ou la vente directe au consommateur sur les marchés locaux les plus proches de l'exploitation d'origine.

* *La vente directe de carcasses de volailles effectuée sur le lieu même de production*, c'est à dire à la ferme, est libre lorsque quatre conditions sont réunies (Article 1er de l'Arrêté du 18 Avril 1966):

- L'abattage ne doit pas concerner plus de 50 volailles par jour.
- Les volailles doivent avoir été élevées sur l'exploitation.
- La vente doit être assurée par le producteur ou les membres de sa famille.

- La vente doit être réalisée directement entre le producteur et le consommateur final à l'exclusion de tout intermédiaire (volailleur, boucher, restaurateur...).

Lorsque ces conditions sont remplies, le producteur n'est assujéti à aucune obligation: ni obligation de présentation des carcasses, ni obligation d'estampillage. Le producteur n'est astreint en ce cas qu'au respect des conditions d'hygiène de l'Arrêté du 18 Avril 1966 que nous aurons l'occasion de rappeler ultérieurement lors de l'étude des outils d'abattage.

** La vente directe au consommateur sur les marchés locaux les plus proches de l'exploitation d'origine* suppose en revanche des obligations supplémentaires:

-Lorsqu'elles sont vendues sur le marché, les volailles doivent être abattues:

- Soit dans un centre d'abattage conforme aux normes en vigueur (immatriculation sur le plan national ou communautaire).

- Soit chez le producteur lorsqu'il possède une tuerie contrôlée par la D.S.V. et conforme aux normes sanitaires de l'Arrêté du 18 Avril 1966.

- Leur estampillage est obligatoire dès lors qu'elles sont commercialisées en dehors du lieu de production (l'estampille attestant de l'origine des produits et permettant les contrôles). Sur l'estampille figure:

- Soit le numéro d'ordre attribué au producteur par la D.S.V. en cas d'abattage à la ferme (toutefois, l'identification de l'exploitation d'origine peut être portée à la connaissance des services de contrôle et des acheteurs par une simple inscription du numéro de recensement sur une pancarte placée à proximité des denrées).

- Soit le numéro d'immatriculation en cas d'abattage dans un abattoir.

- Les règles de présentation sont celles définies par le Décret du 17 Mars 1967. Sur les marchés locaux, les volailles peuvent être présentées non vidées ou effilées.

- Les producteurs désirant livrer au domicile du client doivent respecter les règles de l'Arrêté du 1er Février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables. La vente ambulante, par correspondance ou par

l'intermédiaire d'un détaillant est interdite en cas d'abattage dans un abattoir non immatriculé au plan national.

Le poulet congelé importé: Issus en général d'abattoirs métropolitains immatriculés sur le plan communautaire, ces produits ne rencontrent pas de problèmes particuliers pour pénétrer sur le marché réunionnais. Achetés directement par les grandes enseignes de la distribution (qui peuvent éventuellement utiliser les services d'un transitaire local), leur circuit privilégié de commercialisation est celui des grandes surfaces. Néanmoins, ils peuvent également être achetés directement par de grosses collectivités.

Signalons enfin qu'une bonne partie de ces poulets congelés importés finit grillée sur le bord des routes. Les traditionnels vendeurs de "poulet bitume" sont particulièrement nombreux à proposer de véritables poulets pays grillés qui s'apparentent en fait le plus souvent à de simples poulets congelés. Il est assez facile de s'en rendre compte de par la conformation des produits proposés (le standard classique de l'export) et surtout en observant le phénomène de brunissement des os. Le brunissement des os et de la chair adjacente est dû à la lyse des hématies du sang de la moelle osseuse par la congélation, et à la migration de l'hémoglobine ainsi libérée au travers de la paroi osseuse. Un poulet sera donc plus suspect d'avoir été congelé, qu'il sera facile d'observer ce phénomène (cela est particulièrement visible après cuisson sur et autour des grandes articulations telle que l'articulation fémoro-tibiale).

Pour en finir avec la commercialisation, il convient de signaler qu'une grande partie de la production n'est, en fait, pas commercialisée.... La part de l'autoconsommation est encore très importante; de nombreux ménages possèdent ainsi leur petit élevage de basse cour et n'ont nul besoin de s'adresser à un producteur ou à un intermédiaire.

2) Les importations:

2.1) Modalités:

Pour pouvoir pénétrer sur l'île, toutes les denrées d'origine animale présentées à l'importation sont soumises à inspection sanitaire vétérinaire (contrôle physique et contrôle documentaire). Cette inspection systématique, qui est réalisée dans tous les D.O.M., représente néanmoins un cas particulier en matière de contrôle sanitaire dans la mesure où même les produits "importés" de métropole ou d'un autre Etat membre de la C.E.E. sont inspectés. Cela entre en contradiction avec les évolutions qui se profilent avec l'instauration du grand marché unique de 1993, dont fera partie la Réunion en tant que "région ultrapériphérique" de la C.E.E..

L'unicité du marché implique en effet la suppression des obstacles douaniers et tarifaires ainsi que l'harmonisation des réglementations sanitaire et vétérinaire. Cela veut dire, qu'à terme, l'idée d'un contrôle systématique des denrées au passage d'une frontière intracommunautaire sera abandonnée. Toute denrée ayant été admise à l'échange par un des pays de la C.E.E. (marque de salubrité communautaire pour une denrée fabriquée dans un Etat membre ou laissez-passer sanitaire pour une denrée fabriquée dans un pays tiers mais admise sur le territoire de la Communauté) pourra circuler librement dans toute la Communauté. Cela découle du principe de la reconnaissance mutuelle entre les différentes administrations vétérinaires des pays membres. Pour tenir compte de cette évolution, une réflexion est actuellement menée pour voir dans quelle mesure les contrôles effectués dans les D.O.M. pourraient être aménagés. Cependant, il faut quand même reconnaître que le transport des denrées périssables sur de très longues distances (13 000 Km entre la Réunion et la métropole; 14 heures de transport par avion cargo et trois semaines par bateaux-porte-containers) pose des problèmes particuliers et justifie des mesures plus contraignantes. Les avaries diverses et les ruptures de la chaîne du froid sont encore nombreuses et le filtrage sanitaire réalisé à l'arrivée n'est pas un luxe.

Le poulet importé est en général surgelé et acheminé en containers frigorifiques. Ces derniers garantissent le maintien d'une température inférieure ou égale à -18°C (-12°C pour le congelé et $+4^{\circ}\text{C}$ pour le poulet frais). Dès le chargement du container, un disque enregistre la température à l'intérieur; il pourra être consulté à tout moment par les différents services de contrôle. Le container est en outre plombé et ne sera déplombé qu'à son arrivée en présence des Services Vétérinaires. Les bateaux arrivent au port de La Pointe des Galets, unique port de commerce de l'île, et sont déchargés sur des aires spécialement aménagées pour accueillir les frigorifiques. Lorsque l'inspection ne peut avoir lieu immédiatement, les containers sont raccordés au réseau électrique du port. En général, celle-ci intervient rapidement, car dès avant l'arrivée du bateau, les importateurs déposent des demandes de visite accompagnées des documents sanitaires relatifs à la cargaison. Ceux-ci sont donc consultés une première fois avant l'inspection physique. L'inspection physique favorable permet la délivrance d'un laissez-passer sanitaire (reproduit en annexe) qui permet aux denrées d'être dédouanées et de quitter le port. Dans le cas contraire, les denrées sont saisies puis détruites. Lors de saisie partielle, le container est "dépoté" et passe en hall de tri frigorifique. Le tri est effectué par l'agent des Services Vétérinaires en présence de l'importateur, des experts maritimes et du Commissaire aux Avaries. Les contestations sont possibles, mais doivent être déposées dans un délai de 48 heures. Une décision définitive sera alors prise après une contre visite qui est en général effectuée par le Directeur des Services Vétérinaires.

Etant donné que les transactions portent sur des quantités et des sommes importantes, des bases réglementaires solides ont dû être établies pour préserver les intérêts de toutes les parties. Ce sont les accords A.T.P. de Genève, applicables depuis le 21 novembre 1976, qui ont fixé les températures de transport pour les denrées périssables ainsi que les conditions d'agrément des véhicules. Ils s'inspirent largement de la réglementation française existante. Du point de vue de la responsabilité, le transporteur ne peut s'affranchir de celle-ci que s'il peut prouver une faute de l'ayant-droit (expéditeur, destinataire ...). En ce cas, il lui incombe de prouver positivement que l'avarie ou les manquants proviennent, ou de la force majeure, ou du vice propre de la chose transportée, ou encore de la faute de l'expéditeur.

Ces précisions, quoiqu'un peu longues pour une étude de filière, méritaient d'être apportées. En effet, la qualité des produits est au centre d'une polémique en ce qui concerne le poulet de chair. Sur fond de compétition économique entre poulet frais abattu localement et poulet congelé importé, les services de contrôle officiels sont en effet sollicités pour accentuer leur pression dans tel ou tel domaine. D'un côté, les importateurs soulignent les tracasseries dont ils sont les victimes et se posent la question de savoir si les producteurs locaux, et notamment les abattoirs, font l'objet d'autant d'attention de la part des Services Vétérinaires. De l'autre côté, les professionnels se demandent si le poulet congelé admis à la Réunion est véritablement inspecté et s'il satisfait aux normes communautaires, notamment en ce qui concerne la teneur en eau.

Certaines volailles destinées à être exportées sont en effet réfrigérées par immersion dans l'eau (spinchiller) avant congélation. Cette pratique est autorisée par la réglementation moyennant le respect de certaines conditions (Cf la mise au point du Dr CHERRID jointe en annexe). Il est en particulier prévu que les carcasses de volailles commercialisées sur le territoire communautaire respectent une teneur en eau maximale qui est fonction de la technique de contrôle utilisée. Pour la technique la plus courante, qui consiste à mesurer la quantité d'eau provenant du dégel d'un échantillon de 20 carcasses, cette teneur ne doit pas dépasser 5,2% du poids des volailles. Dans le prolongement de ces recommandations, des contrôles inopinés ont été effectués il y a de cela quelques années sur tout le territoire français, et par conséquent à la Réunion. Il s'est avéré alors que certains poulets congelés et importés dépassaient les normes jusqu'à atteindre des teneurs en eau de l'ordre de 7 à 8%. Pour préserver les intérêts des producteurs locaux qui souffraient là d'une concurrence déloyale, ces produits ont alors été commercialisés avec la mention "non conforme aux normes européennes". A l'heure actuelle, tout semble rentré dans l'ordre. Les exportateurs, ayant apporté des garanties sur la teneur en eau de leurs produits, peuvent aujourd'hui les commercialiser sans mention particulière.

2.2) Quantités:

Les importations des poulets de chair sont reprises dans le tableau n°1 pour la période 1988-1990.

TYPE année	ENTIER			MORCEAUX			DESOSSE			ABATS			TOTAL			VARIATION
	1988	1989	1990	1988	1989	1990	1988	1989	1990	1988	1989	1990	1988	1989	1990	1988-1990
FRAIS	133,4	64,1	65,5	203,1	107,7	58,3	1,4	-	0,5	1	-	-	338,9	171,8	124,3	- 63 %
CONGELE	2347,6	2615,9	2838,6	1194,6	1507,7	1674,6	33,7	57	66	8,8	38,5	15,5	3584,7	4219,1	4594,7	+ 28 %
TOTAL T	2481	2680	2904,1	1397,7	1615,4	1732,9	35,1	57	66,5	9,8	38,5	15,5	3923,6	4390,9	4719	+ 20 %
TOTAL T.E.C	2481	2680	2904,1	1649,3	1906,2	2044,8	53,4	86,6	101	13	51,2	20,6	4196,7	4724	5070,5	+ 21 %

Source: I.N.S.E.E.

Tableau n°1: IMPORTATIONS DE POULET DE CHAIR A LA REUNION.
(Quantités exprimées en Tonnes puis en Tonnes Equivalent Carcasse)

Plusieurs choses sont intéressantes à noter ici:

- La part de poulet importé en frais est relativement minime par rapport à celle importée en congelé (moins de 2,6% de poulet importé en frais en 1990). Cela tient évidemment à la distance Réunion-métropole qui pour l'acheminement en frais implique des transports par air relativement onéreux. L'acheminement en congelé est lui relativement facile et les trois semaines de transport maritime n'amputent pas beaucoup les Dates Limites de Consommation qui pour les produits surgelés sont de l'ordre de plusieurs mois. Les importations en frais ont ainsi diminué de 63% sur 3 ans alors que les entrées de poulet congelé ne cessaient d'augmenter et connaissaient une hausse de 20% sur la même période.

- Le poulet congelé, qui représente déjà des quantités importantes, voit ses tonnages augmenter régulièrement: +20% sur 3 ans. Cela tient à deux choses. D'une part, le marché du poulet est ici en pleine expansion; la consommation ne cesse d'augmenter et la demande à satisfaire est de plus en plus importante. Cette dynamique profite à la production locale mais également aux produits importés qui sont relativement bien placés en terme de prix

(de 5 à 10 FF/Kg de moins au détail pour un poulet congelé importé par rapport à un poulet frais produit localement), et occupant de surcroît des segments spécifiques du marché (collectivités notamment). D'autre part, le développement de la production locale est certes important, mais inégalement réparti entre les différents secteurs. Le secteur coopératif se développe rapidement, de même que la production fermière, mais le secteur privé, jusqu'alors principal producteur de l'île, a une tendance à stagner. Au total, la production locale ne peut satisfaire seule la demande et il est nécessaire de recourir à des importations.

Cette augmentation profite aux produits entiers mais également aux produits issus de la découpe et de la transformation dont la part a tendance à augmenter. Les consommateurs réunionnais, à l'instar des consommateurs métropolitains, marquent une préférence de plus en plus affirmée vers des produits plus variés, plus élaborés, mieux présentés et plus faciles à utiliser. Dans le domaine des viandes de volailles les possibilités sont énormes pour proposer au consommateur tout ce qu'il désire, tant en terme de produits festifs que de produits de service. C'est une évolution dont sont parfaitement conscients les producteurs locaux qui eux aussi font des efforts pour diversifier leur gamme. Signalons cependant que parmi les produits congelés figurent une quantité importante de produits dits de dégageur. Ce sont par exemple les ailes de poulet, produits issus de la découpe peu valorisés et difficilement placés en métropole. Exportés sur la Réunion, ils trouvent ici preneur en raison de leur prix défiant toute concurrence et de leur facilité d'utilisation pour la confection du poulet Cari.

L'importance de la part des produits issus de la découpe est à prendre en considération dans la confrontation entre importation et production locale lors de l'étude des bilans alimentaires. En effet, les rendements des activités d'abattage et de découpe sont différents comme en atteste le tableau n°2.

Cela veut dire que pour obtenir par exemple 1Kg de produit désossé il faut au départ plus de poulet que pour obtenir 1 Kg de poulet éviscéré. Pour tenir compte de cela, il convient de transformer les chiffres exprimés en Tonnes en système Tonne Equivalent Carcasse, à l'aide des coefficients de conversion calculés en prenant pour base 1 la carcasse de poulet éviscéré. Le simple fait d'effectuer cette conversion fait monter d'un point le pourcentage

d'augmentation des importations entre 1988 et 1990 ce qui traduit l'importance relative des produits importés issus de la découpe.

	Eviscéré	Découpe	Désossage
Poids vif	1000 g	1000 g	1000 g
Rendement	0,74	0,63	0,49
Coefficient de conversion	1	1,17	1,51

Tableau n°2: Rendements et coefficients de conversion suivant le type de produit (source: L'Aviculture française).

En tenant compte de ces coefficients:

- 1 Tonne de poulet vif → 0,74 T.E.C.
- 1 Tonne de poulet éviscéré → 1,0 T.E.C.
- 1 Tonne de poulet découpé → 1,17 T.E.C.
- 1 Tonne de poulet désossé → 1,51 T.E.C.

Ainsi homogénéisées, les données pourront être confrontées lors des bilans alimentaires qui permettent de mesurer l'autoapprovisionnement permis par la production locale. Dans ces bilans, la production locale, généralement estimée en vif, sera également convertie en T.E.C. en prenant pour base un rendement à l'abattage de 0,74.

2.3) Origine:

La plupart des produits importés provient de France ou d'autre états membre de la

C.E.E., notamment la Hollande, la Belgique et le Danemark. Les produits en provenance du territoire national peuvent être issus d'abattoirs ou d'ateliers de découpe agréés sur le plan national ou communautaire. En général, ils proviennent de gros abattoirs de l'Ouest de la France agréés sur le plan communautaire et spécialisés dans la production de poulet export destiné en particulier au marché du Moyen Orient. Les produits provenant d'autres pays membres de la C.E.E. sont obligatoirement issus d'abattoirs ou d'ateliers de découpe agréés sur le plan communautaire, condition impérative pour les échanges intracommunautaires (Arrêté du 4 février 1977).

L'origine des importations est importante à considérer. D'une part elle présume de la bonne qualité sanitaire des produits. Les accusations concernant leur qualité hygiénique sont par conséquent relativement dangereuses, surtout lorsqu'elles émanent de professionnels qui ont encore des progrès à faire dans ce domaine. D'autre part, elle rend difficile tout mécanisme économique de protection contre les importations à bas prix aux frontières de l'île. En effet, la Réunion fait partie intégrante de la C.E.E. et bénéficie en principe à ce titre de tous les avantages consentis par la Politique Agricole Commune, au nombre desquels figure la préférence communautaire.

Celle-ci implique que le commerce entre pays membres ne soit pas gêné par des importations à bas prix en provenance du reste du monde. Des systèmes d'écluse ont donc été mis en place pour ramener le prix des produits importés au niveau de ceux des produits européens. Ces mécanismes concernent les échanges avec les pays tiers (dont certains tels les pays A.C.P. ou ceux du Commonwealth bénéficie d'accords levant la préférence communautaire) qui ne sont cependant pas impliqués dans les importations de poulet à la Réunion. Le marché local ne peut donc prétendre à ce type de protection. Les échanges avec la C.E.E. ne doivent eux subir aucune entrave et sont même facilités en vertu de la préférence communautaire mais aussi de l'unicité du marché.

Le grand marché unique implique, nous l'avons vu, une harmonisation des réglementations vétérinaires, mais il implique aussi la suppression de tous les obstacles douaniers et tarifaires. A ce titre, il apparaît illusoire de pouvoir compter sur le soutien de Bruxelles en ce qui concerne la mise en place de système de soutien à la production locale par des

prélèvements sur les importations tels que cela existe encore à la Réunion pour les productions bovines (viande et lait) et porcine. Dans un contexte qui s'inscrit délibérément dans le cadre d'une économie de libre échange, la régulation du marché ne peut être basée que sur la confrontation de l'offre et de la demande.

3) La production:

3.1) Organisation:

3.1.1) Secteur organisé:

3.1.1.1) Secteur coopératif:

Les premiers élevages industriels ou semi-industriels sont apparus à la Réunion dans les années soixantes. Plusieurs S.I.C.A. ou coopérative ont été créées et ont toutes eu une existence éphémère. Une nouvelle étape a été franchie en 1981 avec la naissance de l'Union Régionale des COOPératives Agricoles (U.R.COOP.A.). Cette union a permis aux différentes coopératives d'éleveurs de mettre en commun leurs moyens pour produire sur place l'alimentation du bétail grâce à la construction d'une unité de fabrication moderne et performante qui a démarré ses activités en 1984. Le marché est certes étroit et les frais de structure relativement importants, cependant, cette initiative a permis d'abaisser le coût de la tonne d'aliment de 1000 FF soit environ 30%. Grâce à ces meilleures conditions qui permettent de maîtriser le coût des intrants et de réduire le différentiel de coût de production entre la Réunion et la métropole, une coopérative avicole fut créée en octobre 1984. La Société Coopérative Agricole des Aviculteurs de la Réunion (S.C.A.A.R.) comptait alors 18 adhérents dont les performances et les moyens de production étaient tout à fait modestes. Aujourd'hui, les adhérents sont au nombre de 140 et la moyenne d'élevage est passée de 900 poulets par bande en 1985 à 4200 poulets à raison de 5,2 bandes par an en 1990.

En aval, cette coopérative disposait d'une petite chaîne d'abattage, semblable à ce qui existe dans le secteur privé, qui a permis d'abattre 1800 Tonnes de volailles en 1990. En 1988, l'U.R.COOP.A., par l'intermédiaire de sa filiale S.I.CA. Silo, a repris un couvoir à l'Entre-Deux. Cet investissement a permis d'abaisser le prix du poussin de 3,50 FF à 2,90 FF et contribue également à la maîtrise par la filière coopérative du coût des intrants.

Compte tenu de l'augmentation des quantités à abattre et de la vétusté de l'abattoir de Saint André, le projet d'un nouvel abattoir moderne et performant fut initié par la coopérative en 1988. La suite favorable qui fut donnée à ce projet par le Département et la C.E.E. permit la création de la société CRETE D'OR en février 1990, sous forme de société anonyme du fait de l'obligation d'ouvrir le capital à d'autres partenaires tels qu'UNIGRAIN, la Scté ARRIVE, l'U.N.C.A et la Caisse Régionale de Crédit Agricole. Dans le prolongement, le capital de CRETE D'OR devait s'ouvrir fin 1990 au secteur privé, permettant à l'ensemble des acteurs économiques de l'île attachés à la production de volailles de se regrouper et d'utiliser le nouvel abattoir en commun. C'est ainsi que le principal concurrent de l'U.R.COOP.A dans le domaine de l'alimentation animale, la société PROVICO-SANDERS, est désormais actionnaire de l'abattoir de la coopérative. Il existe certes une concurrence au niveau de la mise en place des élevages et de la fourniture d'aliment, mais il y a regroupement des moyens aux deux maillons stratégiques et terminaux de la filière.

Ainsi, après l'abattoir, ce sont les couvoirs qui ont été concernés par des accords entre secteur privé et secteur coopératif. Début 1991 marqua la naissance de la société d'accoupage S.A. COUVEE D'OR, créée également en commun. Par ailleurs, compte tenu du dépôt de bilan de la société FERME AVICOLE DU 25ème Km, et dans le but de consolider dès son démarrage l'activité de la société CRETE D'OR, les groupes coopératif et privé décidèrent d'absorber la FERME AVICOLE DU 25ème Km qui comprenait une fabrique d'aliment, 20 000 m² de bâtiments d'élevage et un abattoir qui, devenu obsolète, cessa ses activités en juillet 1991.

Ainsi structurée d'amont en aval, la filière coopérative apparaît comme l'élément principal de la filière poulet de chair à la Réunion. C'est aujourd'hui la principale force du secteur organisé, même s'il existe un secteur privé sur qui il faut encore compter.

3.1.1.2) Secteur privé:

ce secteur a été le premier à développer une production de poulet de chair avec des méthodes industrielles. A l'initiative de quelques particuliers, des bâtiments d'élevage ont été construits et fournissent de petits abattoirs, immatriculés sur le plan national. C'est ainsi que sur la même site, on peut trouver un ensemble de bâtiments d'élevage, un petit abattoir et éventuellement une fabrique d'aliment. Tel était le cas de la FERME AVICOLE DU 25ème Km, située à la Possession, qui vient d'être absorbée par le secteur coopératif. Cette structure faisait cependant fonctionner un abattoir et une salle de découpe dans des conditions non satisfaisantes, tant du point de vue de l'hygiène que du point de vue de la pollution de l'environnement.

Aujourd'hui le secteur privé est essentiellement représenté par les établissements J.FORT, situés à Saint Leu, qui possèdent également un abattoir auquel est annexée une salle de découpe. L'installation mériterait elle aussi d'être modernisée, mais ces établissements qui viennent d'être confrontés à de graves conflits sociaux connaissent actuellement de sérieuses difficultés. Cela n'entame pas pour autant la volonté d'aller de l'avant de certains entrepreneurs, à l'image de Mr Maximin MAILLOT, ancien chef de file du secteur coopératif, aujourd'hui reconverti dans le secteur privé.

Celui-ci avait fait construire à Grand Ilet un abattoir privé qui vient malheureusement de brûler peu de temps après son ouverture. Cet abattoir était censé drainer la production des élevages industriels alentours dont la plupart ne sont pas adhérents de la coopérative. Un nouvel abattoir sera néanmoins reconstruit en lieu et place de celui là; sa capacité devrait être inférieure à celle de l'abattoir de la S.C.A.A.R, mais sa conception devrait permettre de travailler dans de bonnes conditions.

Par ailleurs, des tueries particulières situées à Saint Denis, Saint Benoit et Saint André travaillent de petites quantités de volailles qui sont ensuite commercialisées dans un périmètre limité. Outre quelques poulets de chair issus d'élevages privés, y sont abattus des canards dont la production tend à se développer sur l'île.

Enfin, des élevages industriels sont actuellement mis en place ou "repris" par la firme d'aliments PROVICO-SANDERS. Bénéficiant de la dynamique créée par le développement du secteur coopératif, celle ci entre en concurrence avec le tandem S.C.A.A.R.-U.R.COOP.A dans l'approvisionnement et le suivi de ces élevages. Cette concurrence demeure néanmoins limitée dans la mesure où la production de toutes ces unités est abattue dans le nouvel abattoir de la société CRETE D'OR dont PROVICO-SANDERS est également actionnaire.

3.1.2) Secteur inorganisé:

3.1.2.1) Secteur associatif:

C'est l'exemple même d'un secteur qui, quoique faiblement structuré, est en pleine phase d'organisation et de développement. Il existe à la Réunion de nombreux petits producteurs indépendants, dont certains sont isolés dans "les Hauts", qui aspirent à produire du poulet fermier tout en bénéficiant du soutien et de l'appui d'organismes de développement.

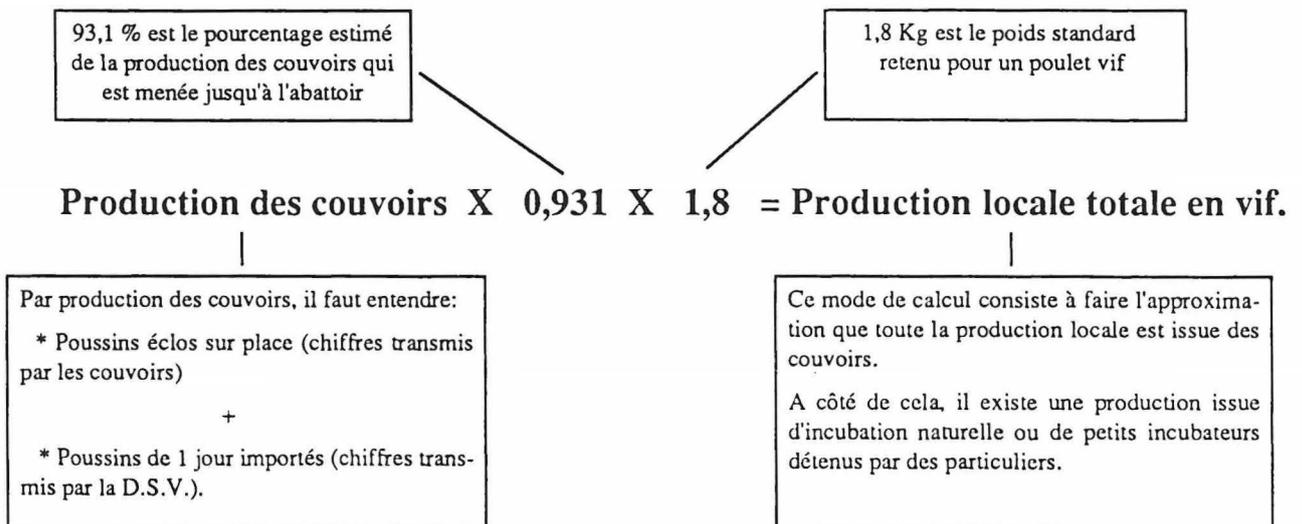
Tel est le rôle de l'Association pour la Promotion Rurale (A.P.R.) basée à Saint Denis. Cette association de type loi de 1901 passe des conventions avec les pouvoirs publics et devient ainsi maître d'oeuvre de projets destinés à favoriser le développement et l'orientation professionnelle; sa principale action réside dans la formation. A cet égard, les projets de petits élevages de poulets fermiers sont nombreux et connaissent actuellement un certain engouement. L'A.P.R. assure la formation des candidats et les oriente dans le choix du type de bâtiment et de la technique d'élevage. Les options retenues impliquent en général des investissements limités, ce qui permet aux producteurs de dégager rapidement un revenu intéressant à partir de produits fermiers bien valorisés. Le but essentiel qui est ici recherché n'étant pas celui d'une production intensive mais plutôt celui d'une production de qualité qui privilégie le revenu de l'éleveur. Dans le prolongement, et pour garantir cette qualité, une Charte de Qualité Poulet: Appellation "Volaille La Cour" a été lancée par le

Groupement Pour l'Assurance Qualité (G.P.A.Q.) qui s'est associé à l'A.P.R. pour promouvoir cette production. La quasi-totalité de cette dernière est aujourd'hui commercialisée en vif mais des projets individuels ou collectifs sont actuellement à l'étude pour permettre la commercialisation de carcasses.

3.1.2.2) Autres secteurs:

Ils sont représentés par le reste de la production fermière qui est issue de petits élevages particuliers. L'aviculture basse-courrière est encore très développée à la Réunion, y compris en zone urbaine ou péri-urbaine. Il est ici de tradition de posséder un petit élevage de poulets pays afin de disposer de poulets réputés de qualité supérieure par rapport aux poulets achetés dans le commerce.

Les quantités produites par ce secteur sont difficiles à estimer du fait que cette production est généralement destinée à l'autoconsommation et ne transite pas par les abattoirs. Pour avoir néanmoins une idée, nous pouvons utiliser les résultats du service statistique de la D.A.F. de la Réunion qui effectue le calcul global de la production locale de poulet de chair à partir des résultats de production fournis par les couvoirs et ce, en appliquant la formule suivante:



Ce mode de calcul n'englobe pas la totalité de la production puisqu'il demeure toujours possible d'obtenir des poussins par incubation naturelle ou à partir de petits incubateurs détenus par des particuliers. C'est cependant la meilleure façon d'estimer les quantités de poulet produit localement. Si nous retranchons de ces quantités les quantités abattues par les secteurs coopératif et privé qui sont elles obtenues à partir des chiffres des rapports annuels de la D.S.V., nous pouvons également estimer la production fermière. C'est l'opération qui a été faite dans le tableau n°3 dont les résultats sont illustrés par la figure n°9:

Année	1988		1989		1990		Variation 1989-1990	
	Têtes	Poids Vif	Têtes	Poids Vif	Têtes	Poids Vif	Têtes	Poids Vif
ABATTAGES CONTROLES								
Secteur coopératif	-	-	644581	1135,7	787459	1454,4	+ 22 %	+ 28 %
Secteur privé	-	-	1604459	2805,7	1345378	2398,5	- 16 %	- 15 %
Total abattages contrôlés	-	-	2249040	3941,4	2132837	3852,9	- 5 %	- 2 %
PRODUCTION FERMIERE	-	-	3074960	5641,6	3947163	7092,1	+ 28 %	+ 26 %
PRODUCTION TOTALE	4888000	6214	5324000	9583	6080000	10945	+ 14 %	+ 14 %

Source: D.A.F., D.S.V. Réunion.

Tableau n°3: PRODUCTION DE POULET DE CHAIR A LA REUNION
(en nombre de têtes et en tonnes)

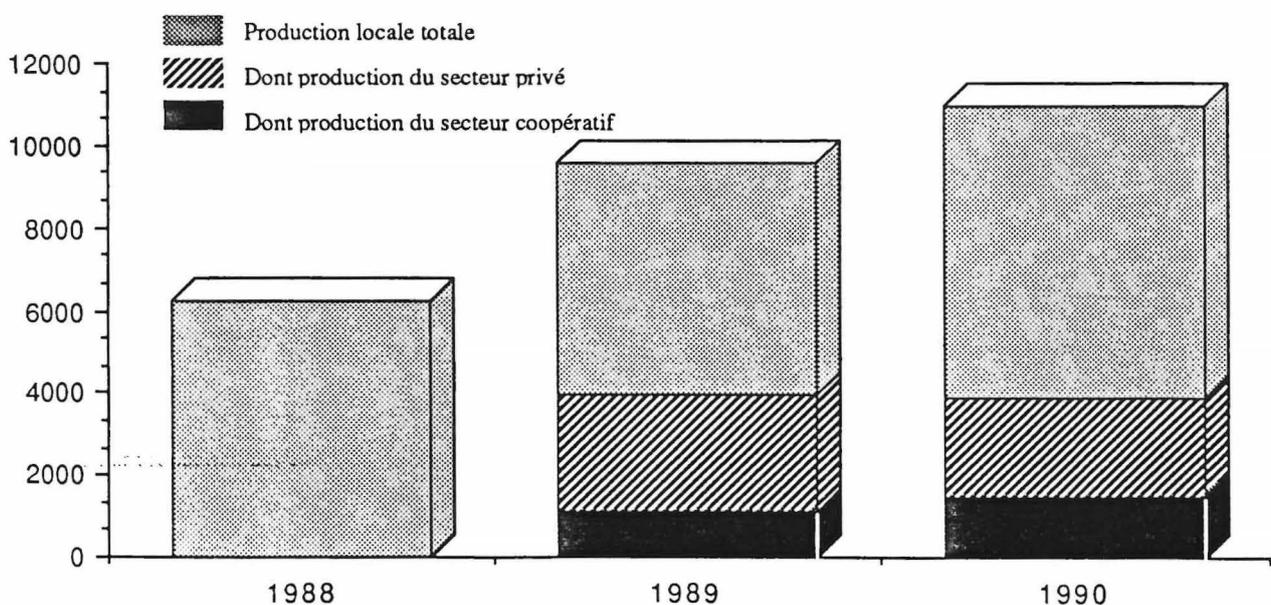


Figure n°9: PRODUCTION DE POULET DE CHAIR A LA REUNION
(En Tonnes de poids vif)

La production totale est en augmentation de 76 % sur la période 1988-1990. La dynamique de l'augmentation de la consommation globale de poulet profite certes aux importations (+ 21 % sur la même période) mais le plus grand bénéficiaire reste la production locale. Cependant, cette augmentation est à apprécier en fonction des différents secteurs locaux:

- *Le secteur coopératif*: c'est le principal gagnant. Il voit ses tonnages en vif augmenter de 28 % alors que le nombre de têtes accuse une augmentation de 22 %. Le poids des carcasses augmente donc, ce qui traduit une amélioration des résultats d'élevage. Ces tendances devraient se poursuivre en 1991, année qui a vu se concrétiser un nombre important de créations d'élevage dans le secteur coopératif.

- *Le secteur privé*: en proie à des difficultés conjoncturelles, ce secteur accuse des baisses qui se situent autour de 15 %, tant en ce qui concerne le nombre de têtes que le poids vif. Il reste néanmoins en 1990 le secteur le plus important dans le domaine des abattages contrôlés ce qui, compte tenu de ses mauvais résultats, fait chuter les résultats des abattages malgré la progression du secteur coopératif.

- *Le secteur fermier*: il regroupe des élevages de taille et d'ambition très diverses. Il reste cependant un apport considérable pour la production de l'île. Sa production connaît une forte croissance en nombre de têtes (+ 28 %), mais celle-ci est plus faible exprimée en poids vif (+26%), ce qui traduit une détérioration des résultats techniques d'ensemble. Sans l'importance de ce secteur, les besoins supplémentaires issus de l'augmentation de la consommation auraient en priorité bénéficié aux importations. La production fermière affirme ainsi sa position de production tampon entre une capacité déterminée de production du secteur organisé et une part incompressible d'importations.

3.2) Moyens:

3.2.1.) Alimentation:

L'historique de la filière coopérative nous a montré combien était importante la maîtrise du coût des intrants et particulièrement de celui de l'aliment. Il existe actuellement deux firmes qui fabriquent de l'aliment pour volailles:

- PROVICO SANDERS implanté au port de la Pointe des Galets; c'est une filiale du groupe SANDERS.

- l'U.R.COOP.A. implantée à St-Paul, non loin du port. C'est une union de coopératives locales. Créée en 1981, l'U.R.COOP.A. a ouvert une usine de fabrication d'aliment du bétail en 1984. Dès 1985, elle a aidé à la création de la filière avicole coopérative dont elle demeure le fournisseur exclusif. La naissance de l'U.R.COOP.A. découle en fait de la volonté des éleveurs du secteur coopératif de réagir face à l'augmentation des prix de l'aliment et des surcoûts qu'ils devaient supporter par rapport aux éleveurs métropolitains.

En effet, auparavant, chaque filière coopérative produisait elle même son alimentation. Les quantités produites étaient peu importantes, les frais de structure élevés, les approvisionnement couteux. La mise en commun des moyens permit la construction d'une usine et l'amélioration des techniques. Elle donna surtout la possibilité de regrouper les achats de matières premières qui, autrefois importées en sacs, sont aujourd'hui importées en vrac. Les résultats sont là: entre 1983 et 1989, le prix de l'aliment pour bétail a diminué en moyenne de 35%. La plus-value économique générée par la baisse du prix de l'aliment sur cette période représente ainsi la valeur de la production de 6000 ha de canne à sucre! Aujourd'hui le prix de l'aliment poulet de chair produit localement se situe autour de 2,40 FF/Kg contre 1,90 FF/Kg en moyenne pour celui produit en métropole. Cependant la plus grande partie des matières premières est encore importée, ce qui pose parfois des problèmes en matière de qualité et de respect des contraintes nutritionnelles. Ainsi, les approvisionnements de maïs en provenance de l'Afrique de l'Est ont-ils été stoppés en raison de la famine qui sévit là-bas et d'un embargo sur les exportations. Celles en provenance de Madagascar ont quant à elles cessé pour cause de mauvaise qualité.

Il a donc fallu utiliser des produits de substitution et, lorsque ce n'était pas possible, importer du maïs en provenance de la C.E.E.. C'est ce qui fut fait pour l'alimentation des volailles. Si ces échanges bénéficient de restitutions à l'exportation (avantage consenti alors même que la Réunion fait partie de la C.E.E...), ce qui a limité les surcoûts, cela montre que les industriels locaux doivent rester particulièrement vigilants sur leur mode d'approvisionnement et être à tout moment capables de s'adapter. Pour l'U.R.COOP.A., c'est l'Union des Coopératives Agricoles d'Alimentation du Bétail (U.C.A.A.B.) qui optimise les formules en fonction des prix et des quantités de matières premières, des constantes technologiques et nutritionnelles d'incorporation, des quantités de produits frais produites. Les formules peuvent être modifiées suivant les avatars d'approvisionnement (retard de navire, défaut qualitatif de matière première...), les contraintes techniques ou les exigences de présentation des produits, mais en tout état de cause, les caractéristiques analytiques des produits sont maintenues. En amont et en aval de la fabrication des contrôles sont effectués sur place et par divers laboratoires dont le Laboratoire Vétérinaire départemental.

Aujourd'hui, et malgré cela, l'U.R.COOP.A. détient près de 60% du marché local de l'alimentation du bétail. Le développement de sa production (figure n°10) est à l'image de celui, plus récent, du développement de la filière coopérative qu'elle a soutenu et qui absorbe maintenant plus de 30% de cette production (23% pour les reproducteurs et poulets de chair, et 7% pour les poules pondeuses).

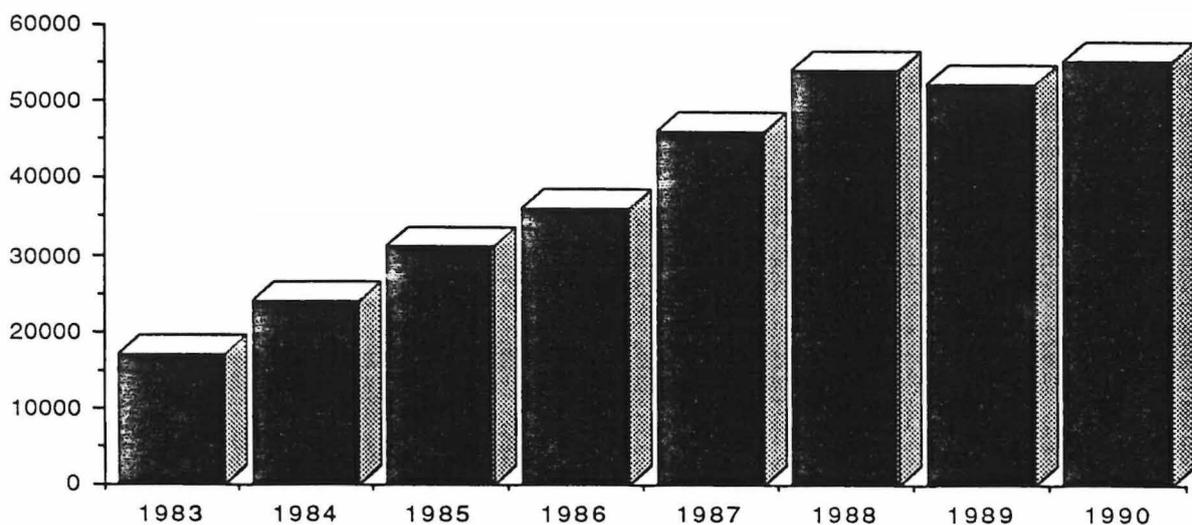


Figure n°10: EVOLUTION DE LA PRODUCTION D'ALIMENT PAR L'U.R.COOP.A.

Les progrès réalisés dans le domaine de la production locale des aliments du bétail ne doivent pas faire oublier que les éleveurs réunionnais supportent encore des surcoûts de production importants par rapport aux éleveurs métropolitains. En fait, plusieurs facteurs concourent à cette augmentation du prix de l'aliment:

- *L'étroitesse du marché*: même si les matières premières sont aujourd'hui importées en vrac, ces achats portent sur des quantités relativement peu importantes. Les grosses coopératives métropolitaines peuvent passer des appels d'offres en fixant les conditions de prix. Le travail de négociation est ensuite délégué à des courtiers qui mettent en concurrence différents opérateurs. Cela n'est pas possible à la Réunion où il faut essayer de traiter directement avec les fournisseurs.

- *Des frais de structure plus importants*: ils découlent de l'étroitesse du marché qui n'autorise pas de substantielles économies d'échelle. Ils proviennent également de frais de transport relativement plus élevés par rapport à la métropole. A la Réunion, les élevages sont disséminés partout sur l'île. Certains, situés dans les Hauts, sont même assez difficiles d'accès; et il n'est pas aisé de grouper les livraisons et de transporter de grosses quantités. Les camions sont plus petits et les rotations plus nombreuses. Les coûts de transport qui s'échelonnent de 30 à 80 FF la tonne en Bretagne grimpent ici à 110 ou 120 FF la tonne.

- *L'importance des livraisons en vrac aux éleveurs*: les habitudes de travail et le grand nombre de petits élevages familiaux font que les aliments en sac sont encore très utilisés. Ainsi, la production de l'U.R.COOP.A. se répartit actuellement en 46% d'aliments en sac, qui sont essentiellement vendus par l'intermédiaire des magasins des coopératives d'approvisionnement, et 54% d'aliments en vrac, qui sont directement acheminés chez les éleveurs qui disposent de silos. L'utilisation du vrac tend cependant à se répandre (+45% par rapport à 1984) mais doit encore être encouragée. Elle permet des économies de manutention et de sacherie qui peuvent être répercutées sur le prix de l'aliment.

- *Des conditions d'approvisionnement particulières*: nous avons vu que les fourrages et les céréales à incorporer dans l'alimentation du bétail sont peu nombreux sur l'île; il faut donc quasiment tout importer. Malgré cela, une gamme très variée d'aliments est aujourd'hui à la disposition de l'aviculture locale et permet de répondre à toutes les exigences

nutritionnelles. Divers plans d'alimentation sont possibles en fonction du type de production. Ils sont figurés en annexe pour l'U.R.COOP.A..

3.2.2) Les couvoirs:

En aval de la production de poulet se trouve celle des poussins. A la Réunion, il existe actuellement deux couvoirs:

- Le couvoir de l'Entre-Deux: il fournit essentiellement les adhérents de la S.C.A.A.R.. Il est contrôlé par la SICA SILO, filiale de l'U.R.COOP.A, et est donc de fait rattaché au secteur coopératif.

- Le couvoir du Tampon: rattaché lui au secteur privé.

Début 1991, afin de structurer l'ensemble de la filière, le secteur privé et coopératif ont décidé de créer une société d'accoupage, S.A. COUVEE D'OR, au capital de 8 millions de FF. Même si chaque société garde une certaine autonomie, des accords ont été passés pour réaliser des achats en commun et produire de façon concertée en fonction des besoins du marché local.

Face au développement de l'aviculture, les sociétés d'accoupage réunionnaises doivent être en mesure de fournir de plus en plus de poussins de 1 jour. Dans un premier temps, les capacités des élevages reproducteurs ont été dépassées et il a fallu recourir à des importations massives d'oeufs à couvrir et de poussins de 1 jour en provenance de l'île Maurice, de métropole ou d'autres Etats membres de la C.E.E. (Belgique, Hollande). Outre le surcoût que cela représente, il s'en suit des mortalités supplémentaires et des problèmes d'ordre sanitaire.

Les oeufs à couvrir et les poussins arrivent par avion cargo à l'aéroport de Saint Denis-Gillot. Ils y subissent une inspection sanitaire (physique et documentaire) et sont ensuite rapidement pris en charge par les couvoirs. Dans le but de préserver le statut sanitaire de

l'île, les conditions d'importation sont à ce sujet relativement draconiennes (Cf annexe); l'importation fait en outre l'objet d'une dérogation qui doit être renouvelée à chaque fois. On aussi notera que les exigences portent à la fois sur le statut sanitaire des animaux et à la fois sur le statut sanitaire du couvoir et de l'exploitation d'origine. Il n'est pas rare d'avoir pendant le transport des mortalités de l'ordre de 10 %, toute attente supplémentaire en zone de fret après le débarquement étant à ce sujet particulièrement néfaste; la réception est donc immédiate. Sitôt arrivés au couvoir, les oeufs à couvrir sont mis en incubateur sans même parfois subir de phase de préchauffage; les poussins de 1 jour sont quant à eux rapidement distribués. En général, un échantillon de chaque lot importé est prélevé et acheminé au Laboratoire Vétérinaire Départemental pour analyse.

A côté de ces importations, des efforts ont été conduits pour améliorer et développer la production locale d'oeufs à couvrir. Auparavant existaient sur l'île des éleveurs multiplicateurs qui étaient liés par contrat aux accoueurs. Actuellement, les reproducteurs sont placés dans des bâtiments qui appartiennent directement aux accoueurs et dont ils assurent eux mêmes l'encadrement. Les surfaces de bâtiments reproducteurs ont ainsi considérablement augmenté, ce qui permet à la production locale de satisfaire près de 80 % des besoins en poussins de la filière tout en grignotant d'importantes parts de marché sur les importations. Le tableau n°4 et la figure n°11 illustrent cette évolution:

Année	1988	1989	1990	Variation 1989-1990
Poussins issus de la production locale d'oeufs à couvrir	3995636	2991442	5119915	+ 71 %
Poussins issus d'oeufs à couvrir importés	778000	2443385	1148454	- 53 %
Poussins de 1 jour importés	221949	630187	217567	- 65 %
TOTAL	4996185	6055014	6485936	+ 7 %

Source: D.A.F., D.S.V. Réunion.

Tableau n°4: PRODUCTION DES COUVOIRS REUNIONNAIS EN POUSSINS DE CHAIR DE UN JOUR (en nombre de fêtes).

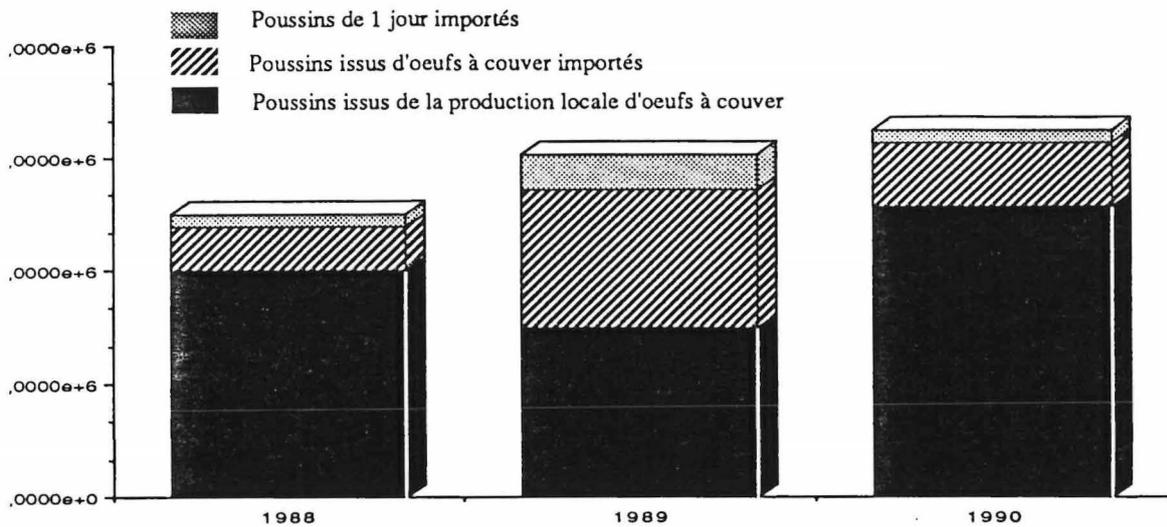


Figure n°11: PRODUCTION DES COUVOIRS REUNIONNAIS EN POUSSINS DE CHAIR DE 1 JOUR (en nombre de têtes)

Les méthodes de conduite des élevages reproducteurs réunionnais sont tout à fait classiques et la "vedette I.S.A." demeure la souche la plus utilisée pour produire du poulet de chair blanc. Les bâtiments qui sont actuellement implantés sont identiques à ceux qui sont préconisés en production. La ventilation est dynamique grâce à des turbines positionnées latéralement qui renouvellent l'air de façon automatique. La carcasse en tôle et la charpente renforcée sont adaptées aux conditions climatiques locales. Les surfaces sont de l'ordre de 600 M2 et les sols sont en litière intégrale. La seule différence réside dans l'aménagement intérieur et le matériel d'élevage qui sont adaptés à la conduite d'un élevage reproducteur.

Lors des phases de démarrage et de croissance, les coqs et les poules sont élevés séparément et bénéficient d'une alimentation spécifique. Rassemblés au moment du démarrage de la ponte qui débute aux alentours de 20 semaines, ils resteront en alimentation séparée, ce qui, grâce au dimorphisme sexuel, est réalisé par des mangeoires placées à des hauteurs différentes. Les femelles sont alimentées par des chaînes au sol et les mâles par des mangeoires suspendues. La longueur des chaînes au sol est diminuée lors du passage en ponte pour tenir compte de la restriction alimentaire qui doit être appliquée aux femelles. Les densités sont également diminuées et ramenées à environ 5-6 oiseaux par M2 avec un coq

environ pour 10 poules. Cela suffira pour assurer une bonne fécondation durant toute cette phase qui dure environ jusqu'à 65 semaines. Les oeufs sont pondus dans des nids en bois dans lesquels est déposée un peu de paille. Le ramassage dans des alvéoles en carton a lieu plusieurs fois par jour.

Une première fumigation a normalement lieu dans le local de stockage de l'élevage où les oeufs ne demeurent cependant pas longtemps. Du fait de la proximité entre les élevages et le couvoir, les oeufs séjournent peu de temps en élevage et sont transportés rapidement au couvoir dans leurs alvéoles. Le transport direct en casiers d'incubateurs est actuellement à l'étude mais l'état des routes fait encore préférer les alvéoles qui diminuent le risque de casse. En général, il s'écoule moins de 4 à 6 jours entre ramassage en élevage et transfert en incubateur au couvoir, ce qui demeure un délai tout à fait raisonnable. Les poussins éclosent environ 19 jours plus tard; ils sont vaccinés contre la maladie de Marek et sont acheminés par camion dans des caisses à claire-voie jusque dans les élevages dont les commandes ont au préalable conditionné le planning de production du couvoir.

En aval des élevages reproducteurs, les couvoirs ont dû eux aussi évoluer pour s'adapter à l'augmentation de la production. Agrandissements, investissements, modernisation, aboutissent aujourd'hui à des installations qui produisent certes plus mais fonctionnent au maximum de leurs capacités, à la limite de la saturation. Des modifications ont du être faites très rapidement et ce quelques fois au détriment de règles d'hygiène telles que la marche en avant. Même si des précautions importantes sont prises en matière de désinfection et de formation du personnel, il faut avoir à l'esprit qu'en l'absence d'installations correctes et fonctionnelles, le risque d'incident augmente. Si le contrôle du niveau de production de la filière locale passe par une maîtrise de celui des couvoirs, il est certain qu'en matière sanitaire, le couvoir est également un maillon stratégique pour toute la chaîne. Rien ne sert de poursuivre le zéro défaut en abattoir si à la base la qualité du poussin n'est pas efficacement garantie. Il faut certes considérer que la filière est en pleine restructuration et ne peut tout réussir en même temps, mais avec l'amélioration de sa compétitivité les arguments de la concurrence risquent de se reporter sur le terrain de la qualité. Nous avons vu les garanties que devaient fournir les couvoirs qui désiraient exporter sur l'île, il serait dommage qu'en ce domaine un trop grand fossé existe avec les couvoirs réunionnais.

Quoi qu'il en soit, les efforts réalisés par ces derniers pour consolider la production locale ont également été décisifs. Les économies d'échelle qui ont pu être réalisées ont permis en quelques temps d'abaisser le prix du poussin réunionnais de 3,50 FF à 2,90 FF, l'objectif étant un poussin à 2,50 FF d'ici quelques temps. C'est un élément déterminant dans la compétition qui oppose le poulet frais produit localement et le poulet congelé importé, compétition dont l'issue dépend en grande partie de la réduction du différentiel de coût de production et par conséquent de la maîtrise du coût des intrants.

Outre la réduction du prix du poussin, la SICA SILO, fournisseur attitré de du secteur coopératif, n'a pas hésité à jouer la carte de l'intégration. Pour faciliter l'entrée de nouveaux éleveurs dans la coopération, la société a passé une convention avec la S.C.A.A.R., ce qui permet aux adhérents de bénéficier d'un paiement différé des poussins, celui-ci étant directement effectué par la coopérative après l'abattage. Cela découle naturellement des liens très étroits qui existent entre les deux structures qui organisent déjà ensemble les plannings de production et le suivi technique en élevage reproducteur.

Pour autant, les couvoirs ne fournissent pas uniquement en exclusivité. Le secteur dit inorganisé représente un marché intéressant et, même si les commandes portent ici sur des quantités relativement faibles, les prix de vente sont plus élevés et les quantités globales à fournir sont importantes. C'est ainsi que des poussins qui n'auraient pas trouvé preneur en élevage industriel peuvent être cédés à des éleveurs occasionnels qui sont moins regardants sur l'homogénéité et l'origine des animaux.

Enfin, il faut signaler que toute la production locale n'est sans doute pas issue des couvoirs. On trouve dans le commerce de petits incubateurs qui ont certes des capacités limitées mais qui conviennent bien à de petits élevages. Leur diffusion reste cependant limitée.

3.2.3) Les élevages:

3.2.3.1) Les bâtiments:

Plusieurs types de bâtiments sont trouvés à la Réunion:

- **Les anciens séchoirs à tabac:** ils sont encore très utilisés que ce soit pour démarrer dans un premier temps les bandes, ou pour conduire carrément toutes les phases de l'élevage. Généralement aménagés dans un coin de grange et isolés de l'extérieur par des tôles, ces bâtiments sont relativement bien ventilés et facilement reconvertibles pour l'élevage du poulet de chair. Leur aménagement est cependant très sommaire et les conditions d'ambiance de ces bâtiments, qui ne sont pas prévus à l'origine pour l'hébergement de volailles, ne permettent pas d'obtenir de très bons résultats technico-économiques.

- **Les bâtiments pays:** cette appellation regroupe elle même de nombreux types de bâtiments. Y figurent en fait tous les bâtiments dont le modèle n'a pas été importé ou dont la conception ne s'apparente pas à un bâtiment de type industriel moderne:

* *Bâtiment pays avec parcours:* ils sont peu nombreux dans le secteur coopératif mais leur implantation est encouragée par l'A.P.R. chez les petits éleveurs fermiers qu'elle encadre. Des normes ont même été fixées dans le cadre de la Charte de Qualité Poulet: Appellation "Volaille la cour" par le G.P.A.Q..

Ces bâtiments, construits en bois et en tôles, sont relativement légers mais en revanche les investissements sont limités. D'après les devis fournis par l'A.P.R., il faut compter moins de 28 000 FF pour la construction et l'aménagement de deux petits bâtiments de 30 M2 et de leur parcours, en comptant la main d'oeuvre. Selon la charte, le bâtiment d'élevage doit être situé de préférence au centre du parcours, avec des trappes sur les côtés; le sol doit être bétonné et l'aération se fait par des ouvertures grillagées. Chaque bâtiment abrite au maximum 500 poulets. Le parcours herbeux, ou sous-bois, doit comporter au minimum 1 M2 par poulet; chaque parcours a son propre bâtiment et la distance minimale à respecter entre deux parcours est de 10 m.

* *Bâtiment pays sans parcours*: de nombreux cas de figure sont ici possibles. Le bâtiment le plus souvent rencontré s'apparente à un bâtiment de type Louisiane. Le sol est en terre battue, entouré de murettes prolongées par de la tôle puis un grillage, ce qui permet une bonne aération. L'ossature est en bois, le toit en tôle. Selon les conditions climatiques, les ouvertures peuvent être calfeutrées, mais il n'existe généralement pas de système manuel ou automatique de commande à distance. Des chaînes automatiques d'alimentation et de distribution en eau peuvent exister, mais l'automatisation de ce type de bâtiment, même si elle est encouragée, est encore peu répandue.

- **Les bâtiments statiques modernes**: De conception moderne, ces bâtiments sont en principe plus grands que les précédents. Ils sont équipés de systèmes d'ouvertures permettant de réguler à distance les conditions d'ambiance. La plupart sont équipés de chaînes automatiques de distribution d'aliment et en eau de boisson; le système de pipettes est à cet égard le matériel le plus répandu. Le sol est bétonné, la carcasse et le toit sont en tôle, le tout est en général isolé.

- **Les bâtiments dynamiques modernes**: Dans le but de concevoir le type de bâtiment idéal adapté à l'île de la Réunion, les services techniques de la S.C.A.A.R., en concertation avec la Chambre d'Agriculture et divers spécialistes métropolitains, ont défini les critères suivants:

- Le bâtiment type est un bâtiment moderne, automatisé, bien ventilé, et bien isolé.

- La carcasse en tôle et la charpente sont adaptées aux conditions climatiques des tropiques. Le sol est en béton.

- La fonction alimentation et abreuvement est rendue automatique par la mise en place de lignes de distribution en aliment et en eau. La propreté de l'eau est assurée par des appareils de chloration.

- La principale amélioration à apporter se situe au niveau de la ventilation. Une ventilation renforcée, adaptée aux fortes chaleurs est délivrée par des turbines positionnées latéralement qui renouvellent l'air de façon dynamique et automatique.

- Pour économiser l'énergie et assurer une croissance homogène des lots, l'isolation du bâtiment est garantie par de la laine de verre de 120 mm et un bardage de type panneau sandwich.

- La largeur du bâtiment est de 10 m et la longueur à partir de 44 m.

De tels bâtiments sont actuellement implantés par la S.C.A.A.R.. Ils remplacent petit à petit le parc de bâtiments anciens et sont systématiquement adoptés par les nouveaux adhérents. Le principal inconvénient réside dans les investissements qui sont importants; au coût initial déjà élevé, se rajoutent les frais de transport . Le bâtiment et les équipements sont en totalité importés de métropole par containers; il faut 2 containers pour acheminer un bâtiment de 440 M2 et 3 containers pour un bâtiment de 660 M2. Ce sont d'ailleurs ces critères de transport qui ont déterminé le choix des surfaces de bâtiment actuellement préconisées. L'éleveur peut cependant bénéficier de prêts à taux préférentiel et diminuer le coût de ses investissements s'il réalise lui même un certain nombre de travaux. Trois options sont ainsi possibles en fonction de qui réalise la maîtrise d'oeuvre du béton ainsi que le montage du bâtiment et du matériel:

	Béton = éleveur Bâtiment = éleveur Equipement = éleveur	Béton = éleveur Bâtiment = fournisseur Equipement = fournisseur	Béton = éleveur Bâtiment = fournisseur Equipement = fournisseur
COÛT TOTAL	518 000	586 000	641 000
COÛT / M2	1177	1332	1457

**Tableau n°5: PRIX DE REVIENT EN FF D'UN BATIMENT A VENTILATION DYNAMIQUE
RENDU A LA REUNION EN FONCTION DES OPTIONS DE MONTAGE AU 01/07/91**

Les turbines sont relativement puissantes et capables de renouveler 40 000 M3 d'air par heure. Turbines et ouvertures sont commandées par une console électronique qui réagit en fonction des paramètres d'ambiance mesurés par des capteurs dans le bâtiment. Un tel système implique évidemment l'installation d'une alarme et l'achat d'un groupe électrogène. Les pannes d'électricité peuvent survenir, surtout lors de cyclones, et il faut absolument se

prémunir contre ce genre d'incidents qui deviennent vite dramatiques en élevage industriel. Cela suscite d'ailleurs certaines réticences quant à l'achat de ce type de bâtiment et au choix d'une ventilation dynamique qui est pourtant une des conditions de la modernisation et de la compétitivité de la filière locale.

L'hétérogénéité et la vétusté du parc de bâtiments pose en effet le problème de l'amélioration des résultats techniques qui passe en priorité par l'amélioration des conditions d'ambiance en élevage. Cela ressort clairement au travers de l'étude comparée des résultats technico-économiques suivant le type de bâtiment qui a été effectuée par les services techniques de la coopérative auprès de ses adhérents:

	Surface moyenne	Densité	Age à l'abattage	poids moyen abattu	Mortalité	Indice de consommation	Marge brute / M2
Séchoir à tabac aménagé	323	12,7	47 j	1,917 Kg	8,1 %	2,32	59,11 FF
Bâtiment pays en dur	368	14,2	47 j	1,846 Kg	8,4 %	2,22	63,44 FF
Bâtiment statique moderne	388	16	46 j	1,859 Kg	6,0 %	2,09	80,15 FF

Tableau n°6: RESULTATS TECHNICO-ECONOMIQUES SUIVANT LE TYPE DE BATIMENT

Le critère Marge Brute / M2 est le plus intéressant à suivre. Il augmente à mesure que les bâtiments sont mieux adaptés. Il n'y a pas encore assez de recul pour pouvoir apprécier les résultats obtenus en ventilation dynamique, mais les premières observations portent à croire qu'ils seront encore meilleurs qu'en ventilation statique. En ce qui concerne les bâtiments les plus anciens, des points peuvent encore être améliorés; ils concernent:

- L'isolation de la toiture.
- La ventilation: passage du statique au dynamique.
- Le matériel d'élevage: passage en chaîne d'alimentation automatique et en abreuvement par pipettes.

- Propreté de l'eau: installation d'appareils de chloration (la qualité bactériologique de la plupart des eaux du réseau public à la Réunion est en effet de qualité bactériologique insuffisante pour l'élevage industriel du poulet de chair).

Des pourparlers sont actuellement en cours pour que de telles améliorations puissent être subventionnées dans le cadre du programme RENOBAT.

3:2.3.2) La conduite d'élevage:

Il faut distinguer ici l'élevage industriel, tel qu'il peut être conduit par les adhérents de la coopérative et l'élevage fermier, tel qu'il est par exemple conduit par les éleveurs encadrés par l'A.P.R.:

- L'élevage industriel:

* *Phase de démarrage: 1-16 jours:* les poussins arrivent dans un bâtiment qui a subi un vide sanitaire et est préalablement chauffé depuis 24 heures. La litière est en général composée de copeaux de bois blanc non traité et dépoussiéré. Bien répartie sur 10 à 15 Cm d'épaisseur, elle doit être apportée à raison de 6 à 10 Kg par M2. Le matériel de démarrage doit être disposé en quantité suffisante; on préconise:

- 1 radiant de 3000 Kcal/heure pour (selon l'isolation du bâtiment) 600 poussins. Les radiants seront réglés à environ 1,20 m du sol. Il faut pouvoir assurer 28°C de température ambiante prise à 20 cm du sol et 37°C à 50 cm de l'aplomb du bord du radiant. C'est le comportement des animaux qui doit guider le réglage des thermostats. En général, on diminue la température d'environ 2 à 3 °C par semaine d'âge.

- 1 point d'abreuvement pour 100 poussins (un abreuvoir en cloche adulte équivalant à 2 mini-drinks). L'eau doit être aussi propre que possible; il faut veiller à la remplacer fréquemment et à nettoyer régulièrement les abreuvoirs.

- 1 point d'alimentation pour 100 poussins. L'aliment démarrage (V12 en miettes) doit être présent dans les mangeoires ou les becquées à l'arrivée des poussins, mais pas trop longtemps avant car il perdrait de son appétence. Comme l'eau, l'aliment doit être renouvelé fréquemment.

L'éclairage doit être important et quasi-continu (23 heures/24) pendant les 5 premiers jours grâce à l'installation d'ampoules supplémentaires en plus des plafonniers (1 à 2 ampoules de 75 W par radiant à environ 1,20 m du sol). Dans tous les cas, il faut surveiller pendant 1 heure la bonne répartition des poussins sous les radiants et autour des abreuvoirs. Les premiers jours, les visites dans le poulailler doivent être fréquentes. Si l'isolation du bâtiment impose l'utilisation de séparations de démarrage (bâches en plastique qui seront enlevées au moment du desséage), il faut veiller à ne pas dépasser une densité de 45 poussins par M2. Le programme de prophylaxie doit être respecté; les techniciens ou les vétérinaires conseils peuvent être contactés à tout moment en cas de problème majeur.

* **Phase de croissance: 16-35 jours:** à 15 jours, les poulets doivent occuper le bâtiment dans sa totalité. Le matériel de démarrage a progressivement été enlevé et la chaîne d'alimentation automatique mise en route. L'aliment (V20 vermicelle) et l'eau sont toujours en permanence à la disposition des oiseaux; on préconise:

- 1 assiette pour 60 à 70 poulets.
- 1 abreuvoir en cloche adulte pour 100 sujets.

Dès la 4ème semaine, les poussins étant emplumés, la température peut être descendue progressivement de 1°C par jour jusqu'à 21-22°C. Les poulets dégagent alors beaucoup de vapeur d'eau, l'hygrométrie augmente, la litière fermente et produit de l'ammoniac; il faut donc surveiller de près la ventilation. Pour que l'humidité sorte du bâtiment en période hivernale, il peut parfois être nécessaire de remettre les radiants en marche. A la Réunion, produire 170 Kg de poulet par M2 et par an, équivaut à consommer 340 Kg d'aliment par M2 (IC= 2) et 680 litres d'eau par M2 (2 litres d'eau par Kg d'aliment).. La moitié de cette eau est absorbée par la litière mais l'autre moitié doit être éliminée par la ventilation qui doit donc être de qualité. Dès la 4ème semaine, il faut pouvoir renouveler 1,5 M3 d'eau par

kilogramme de poids vif et par heure; ces quantités augmentent jusqu'à devoir atteindre 3 M3 d'air par Kg de poids vif et par heure en phase de finition.

En tout état de cause, l'observation des poulets reste le seul vrai indicateur; la répartition des oiseaux doit être régulière dans le bâtiment, le plumage propre d'aspect non ébouriffé, les poulets non essouffés (bec fermé). Tout les jours le bâtiment doit être visité pour détecter les anomalies, relever les consommations, nettoyer et régler le matériel (les chaînes doivent toujours se trouver à la hauteur du dos des poulets), refaire la litière et régler les conditions d'ambiance (objectif: moins de 4°C de variation de la température dans le bâtiment sur 24 heures). Les animaux morts doivent être enlevés et comptabilisés. Il est impératif de peser chaque semaine une cinquantaine de poulets, à la même heure le même jour de la semaine, et de reporter ces relevés sur une courbe de croissance qui permet de se situer. Cette opération peut éventuellement être effectuée en présence du technicien lorsque celui-ci est de passage dans l'élevage.

*** Phase de finition: 35-47 jours:** l'aliment finition (V30 granulé) est plus énergétique. A ce stade, les poulets en consomment environ 150 grammes par jour. Les organismes des animaux sont fortement sollicités et les mortalités dues à des erreurs d'élevage peuvent survenir rapidement. De surcroît, les mortalités qui surviennent à ce stade sont économiquement plus graves que les mortalités précoces car elles concernent des oiseaux qui ont déjà consommé une grande quantité d'aliment. Les éleveurs réunionnais se plaignent parfois d'une trop forte proportion de morts cardiaques en début d'élevage (environ 2,5 % de mortalité par lot s'échelonnant de 7 à 20 jours). Ce problème est certes préoccupant (l'hypothèse d'une mauvaise complémentation en vitamines et minéraux a été avancée), mais il le serait davantage si cette mortalité survenait en fin de bande.

L'enlèvement des poulets marque la fin de l'élevage. Il s'effectue en général la nuit, dans le calme, afin d'éviter les étouffements et le griffage. Cette opération doit être concertée avec l'abattoir qui informe des dates et de l'heure, ce qui doit permettre de respecter les délais de retrait des additifs et des médicaments, ainsi que la mise à jeun. Cette opération est délicate et pénible; mal conduite, elle entraîne des fractures et des hématomes, sources de déclassements à l'abattoir. A cette occasion, les éleveurs font souvent appel à de la main

d'oeuvre extérieure, mais qui est de plus en plus dure à recruter à mesure que le R.M.I s'étend.

* *Le vide sanitaire*: il est précédé par le nettoyage et la désinfection du matériel et du bâtiment. C'est une suite d'opérations dont il faut respecter l'ordre précis. Cela commence par la désinsectisation du bâtiment, la vidange, le nettoyage-désinfection et l'enlèvement du matériel, le décapage du bâtiment et l'enlèvement de la litière humidifiée. Cela se poursuit ensuite par une première désinfection-dératisation du bâtiment qui peut être faite à l'aide de fumigations de formol. Le Groupement de Défense Sanitaire du Bétail de la Réunion (G.D.S.B.R.) peut effectuer cette opération à l'aide de matériels adéquats (canon à formol, thermonébulisateur), à des tarifs particulièrement attractifs. La désinfection des bâtiments de volailles est d'ailleurs une de ses principales activités. Une fois ces opérations effectuées, le vide sanitaire proprement dit peut être effectué; il durera au moins 15 jours. Il pourra le cas échéant être suivi d'une deuxième désinfection-dératisation 3-4 jours avant la livraison des nouveaux poussins, alors que le matériel aura été installé. Les abords du bâtiment ne doivent pas être oubliés; ils doivent eux aussi être nettoyés, dératés, voire désinfectés.

L'élevage industriel de poulets de chair, s'il se développe et devient plus compétitif, doit amener avec lui la rigueur qui conditionne son succès et sa rentabilité. Les éleveurs réunionnais ont encore tendance à trop souvent improviser et à prendre certains risques dans la conduite de leur élevage. Les prix de reprise dont ils bénéficient actuellement font que ces erreurs ne prêtent pas trop à conséquences mais il n'en sera peut être pas toujours ainsi.

- **L'élevage fermier**: beaucoup de choses qui viennent d'être dites précédemment s'appliquent au poulet fermier; nous allons simplement reprendre les éléments qui diffèrent, à savoir: les densités, l'alimentation, l'utilisation des parcours:

- Densité en bâtiment:

- de 0 à 2 semaines: 30 poussins / M2.

- de 2 à 6 semaines: 15 poussins par M2.

- de 6 semaines à l'abattage: 10 poulets par M2.

- Utilisation du parcours: l'accès doit pouvoir se faire à partir de 6 semaines jusqu'à l'abattage; il faut donner un libre accès vers l'extérieur en ouvrant les trappes. Des mangeoires, des abreuvoirs et des bacs à sable (pour le grit) doivent être déposées sur les parcours.

- Alimentation: de 0 à 4 semaines, la ration ne doit comporter ni matières grasses ajoutées, ni farines de poisson. A partir de 4 semaines, l'aliment comporte exclusivement les produits suivants: 70 % minimum de céréales (maïs et issues), du tourteau de soja ou de tournesol, de la farine de luzerne, du lait écrémé et du Complément Minéral Vitaminé. L'utilisation d'antibiotiques comme facteurs de croissance est interdite. A partir de 60 jours, la proportion de céréales passera à 75 % (beaucoup d'éleveurs donnent à ce moment là directement du maïs entier ou concassé). Aucun traitement ne peut être effectué après 70 jours à moins de reculer la date de l'abattage.

Après le départ d'une bande, comme en élevage industriel, un vide sanitaire d'au moins 15 jours est effectué au niveau du bâtiment. Il est ici complété par un repos du parcours de 2 mois, parcours qui aura été au préalable nettoyé, labouré, chaulé et réensemencé. Ces délais supplémentaires posent ici le problème de l'utilisation des bâtiments. Pour pouvoir commercialiser toute l'année, un éleveur de poulets fermiers doit avoir plusieurs bâtiments qu'il ne remplit pas en même temps. Se pose alors le problème de la cohabitation d'animaux d'âge différent.

3.2.3.3) Les résultats d'élevage:

Sur les pages suivantes figurent des études économiques de production pour deux bâtiments industriels de 440 et 655 M2 ainsi que pour un petit élevage fermier comprenant deux petits bâtiments de 30 M2 avec parcours.

SCAAR, le 8-fév-91

ETUDE ECONOMIQUE DE PRODUCTION DE :

1° Dans le cas d'un bâtiment neuf de :

- Densité
- Nombre de poussin à la mise en place
- Mortalité (de 0 à 17 jours)
- (de 17 à 32 jours)
- (de 32 à abattage)

TOTAL

- Nombre de poulets sortis
- Poids moyen à l'abattage
- Poids total vif

2° Chiffres d'affaires

- Classe A à 9.70 F HT 90%
- Classe B à 8.92 F HT 3%
- Classe C à 7.27 F HT 7%

TOTAL

3° Charges variables

- Poussins à 2.90 F HT (2 % gratuit)
- Aliment: INDICE DE CONSO:2
 - Consommation en g V12 650
 - Consommation en g V20 1600
 - Consommation en g V30 1400

TOTAL ALIMENTS

- Chauffage
- Frais vétérinaire
- Désinfection
- Eau
- Electricité
- Copeaux
- Ramassage
- Entretien matériel

TOTAL CH. VAR

4° CHARGES FIXES

- Coût du bâtiment
- Prêt accordé 7.5 % sur 7 ans
- Nombre de bandes / an
- Annuité du bâtiment
- Part de l'annuité abonnée / bande

TOTAL CH. FIXES/B

5° BESOIN EN TRESORERIE

- Poussins
- Aliments
- Renouvellement

TOTAL

6° RESTE ENVIRON PAR BANDE

- sur un mois :

Poulets de Chair

440 m2
15 /m2
6.732
1.50%
2.00%
1.50%
5.00%
6.395
1.85 Kg à 45 j
11.831 Kg
103.289 F HT
3.166 F HT
6.021 F HT
112.476 F HT
19.140 F HT
9.788 F HT
23.075 F HT
20.092 F HT
52.955 F HT
1.200 F HT
1.500 F HT
500 F HT
200 F HT
550 F HT
1.000 F HT
1.200 F HT
500 F HT
78.745 F HT
550.000
440.000
5.20 bandes
83.072
15.975
15.975
19.140
52.955
19.140
91.235
17.755
7.694

N.B. : Vaccin Marek sur demande (20 centimes / poussin)

ETUDE ECONOMIQUE DE PRODUCTION DE :

1° Dans le cas d'un bâtiment neuf de :-

- Densité
- Nombre de poussin à la mise en place
- Mortalité (de 0 à 17 jours)
- (de 17 à 32 jours)
- (de 32 à abattage)

TOTAL

- Nombre de poulets sortis
- Poids moyen à l'abattage
- Poids total abattu

2° Chiffres d'affaires

- Classe A à 9.70 F HT 90%
- Classe B à 8.92 F HT 3%
- Classe C à 7.27 F HT 7%

TOTAL

3° Charges variables

- Poussins à 2.90 F HT (2 % gratuit)
- Aliment: INDICE DE CONSO:2
 - Consommation en g V12 650
 - Consommation en g V20 1600
 - Consommation en g V30 1400

TOTAL ALIMENTS

- Chauffage
- Frais vétérinaire
- Désinfection
- Eau
- Electricité
- Copeaux
- Ramassage
- Entretien matériel

TOTAL CH. VAR

4° CHARGES FIXES

- Cout du bâtiment 818.750
- Pret accorde 7.5 % sur 7 ans 655.000
- Nombre de bandes / an 5.20 bandes
- Annuité du bâtiment 123.664
- Part de l'annuité abonnée / bande 23.782

TOTAL CH. FIXES/B

5° BESOIN EN TRESORERIE

- Poussins 28.493
- Aliments 78.831
- Renouvellement 28.493

TOTAL

6° RESTE ENVIRON PAR BANDE

- sur un mois :

Poulets de Chair	
655 m2	
15 /m2	
10.022	
1.50%	
2.00%	
1.50%	
5.00%	
9.520	
1.85 Kg à 45 j	
17.613 Kg	
153.760 F HT	90%
4.713 F HT	3%
8.963 F HT	7%
167.436 F HT	
28.493 F HT	
14.571 F HT	
34.350 F HT	
29.909 F HT	
78.831 F HT	
1.883 F HT	
2.456 F HT	
819 F HT	
491 F HT	
819 F HT	
1.638 F HT	
1.965 F HT	
819 F HT	
118.213 F HT	
818.750	
655.000	
5.20 bandes	
123.664	
23.782	
23.782	
28.493	
78.831	
28.493	
135.816	
25.441	
11.025	

N.B. : Vaccin Marek sur demande (20 centimes / poussin)

Construction de deux petits bâtiments :

* Matériaux :	10 000
* Main d'oeuvre :	7 000

Mise en place et clôture du parcours :

* Matériaux :	6 000
* Main d'oeuvre :	2 000

Achat du matériel d'élevage : 3 000

TOTAL : 28 000

DESIGNATION	1ere BANDE	2ème BANDE
Achat poussins	300 x 4,5 = 1350	1350
Achat aliments	1872 kg x 2,8 = 5241	3494
Produits vétérinaires	300 x 1 = 300	300
Eau - Electricité - Gaz	300 x 2 = 600	600
Transport	300 x 2 = 600	400
TOTAL	8091	6144

LES PRODUITS

Prix de vente du kg de poulet	Poids vif par animal à la vente	Tonnage commercialisé par an (en comptant 2% de perte)	Produit d'activité par an
25 F	2,6 Kg	5350 Kg	133 770 F

LES CHARGES

Charges Opérationnelles	Amortissements
56 637	3100
TOTAL DES CHARGES 59 737	

Ces documents ont été établis dans le but de déterminer le besoin en trésorerie des éleveurs éventuellement candidats pour ces types de production et afin d'obtenir des prêts pour financer le démarrage des activités. Ils privilégient donc les aspects financiers pour arriver, en particulier, à évaluer un revenu brut mensuel prévisible. Cependant, ils s'appuient sur des résultats techniques et économiques tout à fait vraisemblables et qui cadrent assez bien avec la réalité sur le terrain. Ils peuvent donc être consultés pour apprécier les résultats de la filière locale. Quelques remarques peuvent cependant être apportées:

- *La densité*: de l'ordre de 15 animaux par M2 pour les élevages industriels, elle est un compromis entre une densité élevée permettant une utilisation plus intensive des surfaces et une densité plus faible plus adaptée aux conditions climatiques des tropiques et à la lutte contre la chaleur. C'est une bonne moyenne que tentent cependant de dépasser certains éleveurs pour obtenir toujours plus de bénéfices. Ils s'exposent là à des risques importants et il n'est pas sûr qu'au bout du compte ce qui est gagné d'un côté ne soit pas perdu de l'autre. En élevage fermier, la densité retenue est de 10 poulets / M2 dans les bâtiments et 1 poulet / M2 sur les parcours. Ces chiffres sont ici en rapport avec une production moins intensive orientée vers une plus forte valeur ajoutée.

- *Les mortalités*: l'étude économique en élevage fermier tient compte de pertes de l'ordre de 2 %. Cela paraît néanmoins un peu optimiste et, s'il est vrai que les résultats peuvent être très variables d'un élevage à l'autre, il semblerait plus vraisemblable de tableer sur quelques points supplémentaires de mortalité. Pour les élevages industriels, les chiffres communiqués sont tout à fait satisfaisants et se rapprochent des taux de mortalité observés en métropole. La mortalité à 10 jours est un signe intéressant; elle n'excède pas ici 1,5 %, ce qui est un bon résultat. Il demeure toujours des problèmes ponctuels dans tel ou tel élevage qui peuvent connaître des flambées de mortalité, mais sur l'ensemble de la filière, les résultats sont bons.

- *Le poids moyen à l'abattage*: il est actuellement de l'ordre de 1,8 Kg à 47 jours pour le poulet industriel; l'objectif étant d'arriver à 2 Kg à 45 jours pour se rapprocher des résultats métropolitains. N'oublions pas cependant qu'avec la chaleur et la diminution d'ingéré énergétique qu'elle entraîne, l'objectif d'une croissance aussi rapide qu'en

milieu tempéré sera difficile à atteindre, même si des progrès peuvent encore être réalisés. Un poids de 2,6 Kg à 81 jours pour les poulets fermiers, c'est là un objectif en rapport avec une croissance plus lente destinée à fournir en animal plus âgé dont la chair sera plus ferme.

- *Le classement à l'abattoir*: non communiqué, et pour cause, pour le poulet fermier, il paraît cependant un peu optimiste pour le poulet industriel. Il faut savoir qu'il n'existe pas encore de service permanent d'inspection dans les abattoirs de volailles réunionnais; à la lumière de ce que nous avons vu sur les chaînes d'abattage, il paraît logique qu'en adoptant des critères plus sévères, le taux de déclassement augmentera légèrement. Sans doute une enquête de type épidémiologie des lésions en abattoir permettrait elle de cerner les problèmes et d'améliorer la situation. Quoi qu'il en soit, les carcasses déclassées sont tout de même bien valorisées par les ateliers de découpe et de transformation qui sont annexés aux abattoirs.

- *L'indice de consommation*: de l'ordre de 2 pour les poulets industriels et de 2,4 pour les poulets fermiers, il est tout à fait satisfaisant. Là encore, des progrès peuvent être réalisés pour réduire le différentiel entre Réunion et métropole, sans toutefois pouvoir le réduire totalement en raison des conditions climatiques locales qui dégraderont toujours légèrement les IC.

- *Les résultats économiques*: ils sont la meilleure réponse aux détracteurs de la filière. Malgré des surcoûts de production importants par rapport à la métropole, l'élevage de poulet de chair s'avère rentable à la Réunion et fait vivre honorablement ceux qui s'y lancent. Plus important encore, tout cela est réalisé sans que soient largement mises à contribution les finances publiques et sans perturber le jeu d'un marché ouvert. Cela méritait d'être noté car il en est souvent autrement pour d'autres productions animales dans les D.O.M. qui, même largement subventionnées, sont loin d'atteindre de tels résultats. On notera enfin qu'il n'est pas nécessaire de faire de très gros investissements pour pouvoir vivre de l'aviculture. L'étude économique effectuée pour l'élevage fermier fait apparaître un revenu prévisible brut mensuel de l'ordre de 6000 FF, ce qui ne manquera pas de séduire les éventuels candidats.

3.2.4) L'appui technique et sanitaire:

Concevoir une filière avicole moderne et performante sans appui technique et sanitaire est de nos jours impossible. Cela a été bien compris à la Réunion où les professionnels et les pouvoirs publics ont mis en place des services propres à satisfaire les exigences d'une production compétitive.

Au niveau des élevages d'abord; ceux ci sont suivis par des services techniques (assistance permanente pour les adhérents de la coopérative ou assistance temporaire pour les éleveurs encadrés par l'A.P.R.). Les techniciens rendent régulièrement visite aux éleveurs. Ils observent les animaux, procèdent éventuellement au réglage du matériel, surveillent l'application du plan d'alimentation et de prophylaxie, donnent des conseils et répondent aux éventuelles questions. Fréquemment, ils effectuent des pesées en compagnie de l'éleveur chez qui il est parfois nécessaire de susciter un certain intérêt pour qu'il effectue lui même ces opérations et remplisse régulièrement sa fiche d'élevage. C'est pourtant un document essentiel, véritable tableau de bord et mémoire écrite de l'élevage. En cas de mortalités importantes, ils peuvent pratiquer des autopsies sur place ou, le plus souvent, recommander de faire appel au Laboratoire Vétérinaire Départemental. Lors de problèmes plus sérieux, il est fait appel au vétérinaire.

Il existe à la Réunion plusieurs vétérinaires qui suivent la filière avicole; pour le secteur coopératif, il s'agit d'un cabinet basé à Saint Louis. Il est chargé d'établir le plan de prophylaxie (figuré en annexe) des élevages adhérents et de contrôler les différentes pathologies. A cet égard, les problèmes rencontrés sont somme toutes assez classiques et peu spécifiques de la Réunion. En élevage fermier prédominent le parasitisme intestinal avec les coccidioses et l'histomonose ainsi que les troubles respiratoires. En élevage industriel existent aussi les coccidioses dont les flambées cliniques ont en général lieu durant l'été austral (le problème est cependant bien maîtrisé avec l'utilisation de robénidine et de maduramycine en rotation dans l'aliment). Durant cette même période, surviennent généralement les cas d'aspergillose qui peuvent entraîner des mortalités de l'ordre de 2 à 10 %. La maladie de Gumboro est également présente et a entraîné des mortalités de l'ordre de 15 % il y a de

cela deux ans. Aujourd'hui, une prophylaxie médicale appropriée et fonction de l'atteinte des élevages, permet une bonne protection. La maladie de Mareck a également été observée mais l'adoption de nouveaux types de vaccins (passage de vaccins lyophilisés à des vaccins congelés) a permis de maîtriser cette maladie. Aujourd'hui, des affections respiratoires et locomotrices (en particulier sur les souches de type Hubbard), d'étiologie mal identifiée, sont apparues. Les troubles respiratoires, qui peuvent entraîner des mortalités de l'ordre de 20 %, s'accompagnent de lésions de trachéite hémorragique et d'entérite. Ces troubles font l'objet d'une attention particulière et des analyses de laboratoire sont actuellement en cours pour essayer d'en cerner l'origine.

Certaines analyses touchant à la virologie doivent être réalisées en métropole, ce qui pose le problème du transport des matériel biologique et des délais de réponse. Cependant, la plupart des analyses réalisées en routine en aviculture sont effectuées sur place au Laboratoire Vétérinaire Départemental. Financé par le Conseil Général le recours à ce dernier est de surcroît entièrement gratuit dès lors qu'il s'agit de problèmes touchant aux productions animales. L'aviculture est d'ailleurs une de ces principales activités; il réalise couramment les autopsies, les analyses et les antibiogrammes. En amont de la filière, il assure également le contrôle des poussins importés, le suivi des couvoirs, ainsi que les analyses de matières premières destinées à entrer dans la fabrication des aliments. En aval, il peut réaliser des analyses bactériologiques ou des recherches de contaminants sur les viandes. Mis à la disposition des services officiels de contrôle pour qui il est un appui indispensable aux opérations de surveillance et de police tout le long des chaînes alimentaires, il est aussi un outil précieux que peuvent librement utiliser les professionnels; c'est un des maillons de la filière.

Enfin, il faut signaler que l'ensemble des intervenants de l'encadrement sanitaire et technique fait également de la formation. Sensibilisation à divers problèmes, éclaircissements sur des questions d'actualité, informations sur certaines nouveautés font partie de leurs activités. A cet égard, les services techniques de la S.C.A.A.R. entendent bien communiquer efficacement avec leurs adhérents, et diffusent maintenant un journal d'information dont une des couvertures est reproduite en annexe. Tit coq-Info aviculture est mensuel et traite des problèmes qui touchent les éleveurs.

3.2.5) Les abattoirs:

3.2.5.1) Outils:

Nous avons vu qu'il existait plusieurs types d'abattage à la Réunion:

- *Les abattoirs immatriculés:* pour l'instant ils sont tous immatriculés sur le plan national. Cependant, le nouvel abattoir de la Société S.A. Crête d'Or à l'Etang Salé est actuellement bien placé pour obtenir un agrément communautaire. D'une capacité annuelle de 6 à 8000 tonnes avec une capacité hebdomadaire de 70000 volailles, cet abattoir, auquel est annexé une salle de découpe et de transformation ainsi qu'une petite unité de congélation, devrait être le premier établissement de ce type agréé sur le plan communautaire dans un Département d'Outre-Mer. Les investissements ont donc été très lourds mais ont reçu l'appui des pouvoirs publics (C.E.E., O.D.E.A.D.O.M., Département Réunion) et bénéficient de l'ouverture du capital à diverses opérations. Cet abattoir a reçu son autorisation d'exploiter en juillet 1991 après avis favorable du Conseil Départemental d'hygiène. Il faut savoir de tels établissements, s'ils sont comme à l'habitude soumis au respect d'un certain nombre de règles d'hygiène et la surveillance des Services Vétérinaires, ils relèvent également de la procédure des installations classées et sont soumis à autorisation. Ce sont en effet des outils susceptibles d'entraîner des nuisances et des pollutions; leur exploitation est par conséquent conditionnée par l'existence de dispositifs destinés à prévenir ce type de problèmes. Les exigences essentielles portent sur le devenir des eaux résiduelles et des déchets d'abattage. Ainsi, cet abattoir comprendra une unité de prétraitement des effluents destinée à diminuer la charge polluante des eaux éliminées. Par ailleurs, des dispositions sont prises pour l'élimination des déchets. En l'absence d'une unité d'équarissage à la Réunion (un projet et des demandes de financement sont en cours), les déchets seront temporairement évacués par camions étanches sur une décharge contrôlée. Ils y seront recouverts de chaux et de sable avant d'être enfouis.

L'abattoir de l'Etang Salé est actuellement dans une phase d'essai et de montée en puissance. Mis à part quelques petits incidents (malfaçons, réglages défectueux), il semble

donner satisfaction. Les plus gros efforts ont porté sur l'automatisation des chaînes (qui reste cependant à poursuivre), le conditionnement des produits et la gestion des expéditions. Moderne et fonctionnelle, cette nouvelle unité est un atout indiscutable pour la filière coopérative qui peut ainsi prétendre à de nouvelles parts de marché.

Les autres abattoirs immatriculés étaient, jusqu'à il y a peu de temps, au nombre de quatre. L'abattoir coopératif de Saint André et l'abattoir de la FERME AVICOLE DU 25ème KM ont tous les deux été remplacés par celui de l'Etang Salé et ont donc cessé leurs activités. Le nouvel abattoir privé de Grand Ilet a lui été détruit par un incendie. Il ne reste donc plus que l'abattoir des établissements J.FORT à St Leu. Devenu obsolète et non conforme, tant du point de vue de la réglementation sanitaire que de celle relative aux installations classées, il devra connaître d'importantes transformations pour continuer à fonctionner. Il comprend lui aussi une salle de découpe et de transformation.

- *Les tueries particulières*: elles sont au nombre de trois et donnent une production relativement limitée (l'abattage de moins de 50 volailles par jour étant l'une des conditions de leur reconnaissance). Leur fonctionnement est soumis au respect des règles d'hygiène fixées par les articles 11 et suivants du Décret du 18 avril 1966 (Cf annexe). Les principales exigences portent sur l'équipement des locaux (murs revêtus d'un enduit lisse et imperméable sur 1,50m au moins de hauteur ...), la tenue et l'hygiène des personnes effectuant l'abattage. L'existence de tueries particulières peut être qualifiée d'aménagement à caractère dérogatoire et temporaire si l'on se rapporte à l'esprit de la réglementation mise en place, tant sur le plan national que communautaire. En effet, l'intention du législateur était d'établir des normes d'abattage et de commercialisation des volailles relativement draconiennes valables pour tous. Les tueries particulières ont obtenu d'être exclues du champ d'application de ces normes, mais il n'est pas certain que dans sa phase d'harmonisation sur le plan européen la législation vétérinaire n'évolue pas à leur sujet. Quoiqu'il en soit leur recours limite ensuite les circuits de commercialisation et doit être évité si l'on ambitionne une distribution à plus grande échelle.

3.2.5.2) Les techniques d'abattage:

Quels que soient les outils, la séquence des opérations d'abattage reste la même:

- accrochage.
- anesthésie - saignée.
- échaudage.
- plumaison.
- éviscération.
- finition.
- refroidissement.
- calibrage - conditionnement.

En fonction des outils, une ou plusieurs de ces opérations peuvent cependant être automatisées. c'est ainsi que la saignée est maintenant automatique à l'abattoir de l'Etang Salé alors qu'elle reste manuelle dans les autres abattoirs. L'éviscération, temporairement manuelle, devrait aussi être automatisée tandis qu'un nouveau type de convoyeur devrait également faciliter le gerbage des caisses et l'accrochage des poulets. Même en présence d'un outil moderne et performant, on ne saurait cependant trop insister sur la formation et la sensibilisation du personnel à l'hygiène.

Relativement pénible et monotone, le travail sur une chaîne d'abattage de volailles rend encore plus coûteux les efforts personnels en ce sens. Il convient donc d'essayer de faire prendre conscience de l'importance de ces problèmes, non pas tant pour satisfaire les services officiels de contrôle que pour être en mesure de garantir au consommateur la qualité des produits qu'il demande. Nous avons vu que les habitudes de consommation des réunionnais tendaient à imiter celles des métropolitains; il faut savoir qu'en métropole, l'hygiène et la qualité des produits alimentaires sont devenues de véritables enjeux commerciaux, tant les exigences des consommateurs deviennent de plus en plus grandes à ce sujet. Avec le temps, on ne voit pas pourquoi il en serait autrement à la Réunion.

Un autre point à prendre en considération en ce qui concerne les techniques d'abattage concerne les modes de présentation et de commercialisation, en particulier la mise sur le marché de carcasses éviscérées présentées avec leur tête et leurs pattes (ces dernières étant souvent repliées à l'intérieur de la carcasse par l'orifice cloacal). Cela tient aux habitudes des consommateurs réunionnais qui attachent beaucoup d'importance à la présence de ces morceaux qui sont parmi les plus appréciés, notamment dans le Cari poulet. Pourtant, la présentation des viandes de volailles destinées à la consommation humaine fait l'objet de recommandations bien précises et c'est là un domaine qui a été largement exploré par le législateur, tant sur le plan communautaire que sur le plan national. Nous avons reproduit en annexe les principaux textes relatifs à ce sujet.

Le paragraphe 2 de l'article 2 du Règlement du Conseil du 26 juin 1990 mentionne certes que pour obtenir une "carcasse" au sens où il l'entend, la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête sont facultatives. Cela ne signifie pas pour autant que cette carcasse puisse être qualifiée d'"éviscérée", c'est à dire l'une des deux formes de présentation autorisées par la réglementation nationale avec l'"effilée" pour des carcasses issues d'abattoirs immatriculés. Le droit européen est certes supérieur au droit national; cela est particulièrement vrai pour les règlements qui, à la différence des directives, sont directement transposables en droit national. Mais rien de ce qui est spécifié dans le présent règlement ne rentre en contradiction avec ce qui est mentionné dans l'Arrêté du 17 Mars 1967 "portant règlement d'administration publique en ce qui concerne le commerce des volailles abattues pour la consommation humaine" qui demeure parfaitement valable sur tout le territoire national et par conséquent à la Réunion. Cet arrêté définit seulement quatre formes de présentation:

- la volaille "éviscérée" ou "prête à cuire" sans abats.
- la volaille "éviscérée" ou "prête à cuire" avec abats.
- la volaille "effilée" qui, elle, peut être commercialisée sans enlèvement des abats et abattis (pattes, tête et cou).
- La volaille "non vidée".

Il n'existe pas d'autre forme de présentation autorisée et toute nouvelle forme de volailles mise sur le marché tombe sous le coup d'une possible saisie au titre du non respect des règles fixées par l'arrêté du 17 Mars 1967. Pour autant, l'application de la loi ne doit pas se faire à la lettre et il est bon, quand cela est possible, de prendre en compte certains désirs particuliers dès lors qu'ils n'entrent pas en totale contradiction avec l'esprit de la loi. Ce qui fut recherché ici tendait vers une harmonisation et une organisation du marché des viandes qui interdise toute pratique de nature à nuire à la qualité du produit et à l'image de la production. Il est clair que dans le contexte très particulier de la Réunion, la commercialisation de carcasses présentées avec leurs pattes et leur cou ne nuit pas à l'image du poulet frais abattu localement, bien au contraire. Par contre de nouvelles formes de conditionnement et de présentation doivent être trouvées et ce, en concertation avec les services sanitaires, pour éviter que des risques soient pris sur le plan de l'hygiène. Cela permettrait de se mettre en conformité avec le réglementation et cela éviterait toute possibilité de mettre en doute la qualité sanitaire du poulet produit localement, argument qui pourrait être facilement repris par certains importateurs. Le conditionnement des abattis dans une enveloppe étanche, comme cela est exigé pour les abats dans le cas de la présentation d'une "carcasse éviscérée avec abats", pourrait être la solution retenue.

3.2.5.3) La transformation:

Tous les abattoirs réunionnais comprennent en général un atelier de découpe et de transformation annexés. Il en est ainsi du nouvel abattoir de l'Etang Salé qui est aujourd'hui équipé d'un convoyeur muni d'ogives pour une découpe séquentielle et continue. Ces installations seront complétées par des équipements pour la salaison (barate, étuve ...). La gamme des produits issus des viandes de volailles est en effet très large à la Réunion. Le consommateur trouve ici des présentations de type "poulet Cari" ou "poulet Shop Suey" directement utilisables par la ménagère. La fabrication de nouveaux produits est actuellement à l'étude; des tournedos, des galantines, et d'autres recettes produites localement devraient bientôt apparaître dans les rayons des grandes surfaces réunionnaises.

La variété des produits, des présentations et des conditionnements permettent déjà à la S.A. CRETE D'OR de proposer à sa clientèle près de 70 articles contenant du poulet.

4) Bilan alimentaire:

Le bilan alimentaire est l'opération qui confronte la production locale à l'utilisation intérieure et permet pour une production donnée de calculer le degré d'autoapprovisionnement qui la caractérise.

En ce qui concerne les viandes, il y a deux types d'utilisation: l'utilisation pour l'alimentation humaine et l'utilisation pour l'alimentation animale. Dans le cas de la Réunion, nous pouvons négliger cette dernière part et dire que toute la production (somme de la production des secteurs inorganisé et organisé) et les importations de poulet sont destinées à la consommation humaine. Le degré d'autoapprovisionnement se calcule donc de la manière suivante:

AUTOAPPROVISIONNEMENT= (Production X 100) / Utilisation intérieure, soit

AUTOAPPROVISIONNEMENT= (Production X 100) / (Production + importations).

Par ailleurs, confronter des tonnes de produits abattus importés, dont une grande partie est issue d'activités de découpe et par conséquent affectée de coefficients de conversion supérieurs à 1, à une production locale exprimée en tonnage vif, est une erreur à éviter. En effet, cela revient à surestimer la part d'une production locale qui doit elle aussi être convertie en T.E.C.. Cette opération est réalisée en multipliant les chiffres de la production locale exprimés en vif par 0,73, coefficient correspondant au rendement moyen lors de la préparation d'une carcasse de poulet éviscérée. Le tableau n°7 et la figure n°12 récapitulent ces résultats ainsi exprimés pour le poulet de chair à la Réunion durant ces trois dernières années.

	1988	1989	1990
Production locale	4536,2	6995,6	7989,9
Importations	4196,7	4724	5070,5
Utilisation intérieure	8732,9	11719,6	13060,4
Degré d'autoapprovisionnement	52 %	60 %	61 %

Tableau n°7: BILAN ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DE POULET DE CHAIR A LA REUNION AU COURS DES TROIS DERNIERES ANNEES (quantités exprimées en T.E.C)

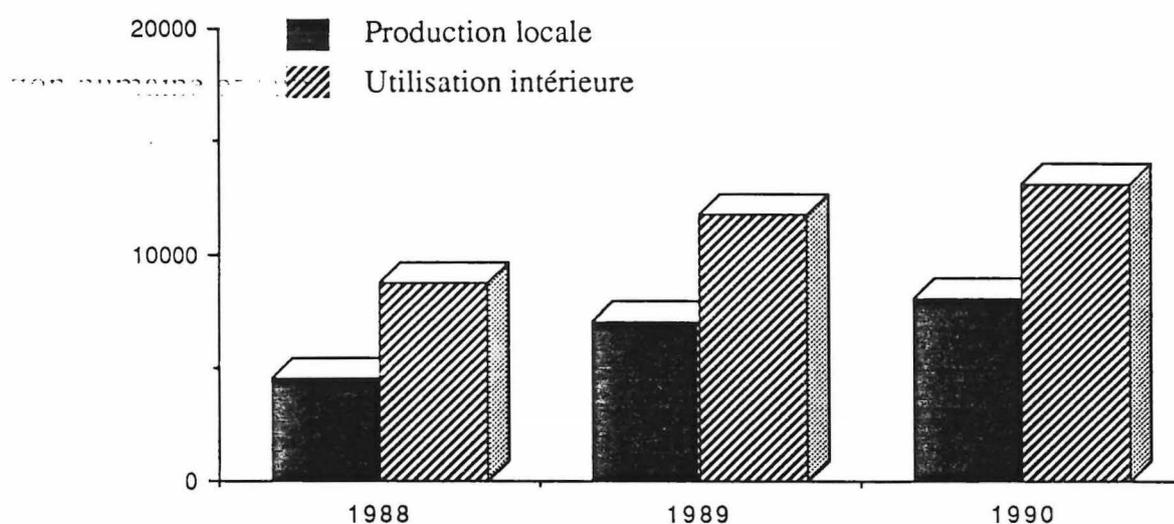


Figure n°12: BILAN ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DE POULET DE CHAIR A LA REUNION AU COURS DES TROIS DERNIERES ANNEES (quantités exprimées en T.E.C)

Avec des degrés d'autoapprovisionnement supérieurs à 50%, la production locale couvre plus de la moitié de la consommation de l'île en viande de poulet. Ces chiffres connaissent de surcroît de substantielles augmentations, ce qui traduit une accélération du développement de la filière locale. Dans les productions animales réunionnaises, la filière poulet de chair se classe ainsi parmi les plus performantes. Ces résultats devraient encore s'améliorer pour l'exercice 1991 suite au développement du secteur coopératif. La production locale devrait alors grignoter des parts de marché toujours plus importantes sur les importations.

La figure n°13 représente l'organisation et les résultats de la filière pour l'année 1990:

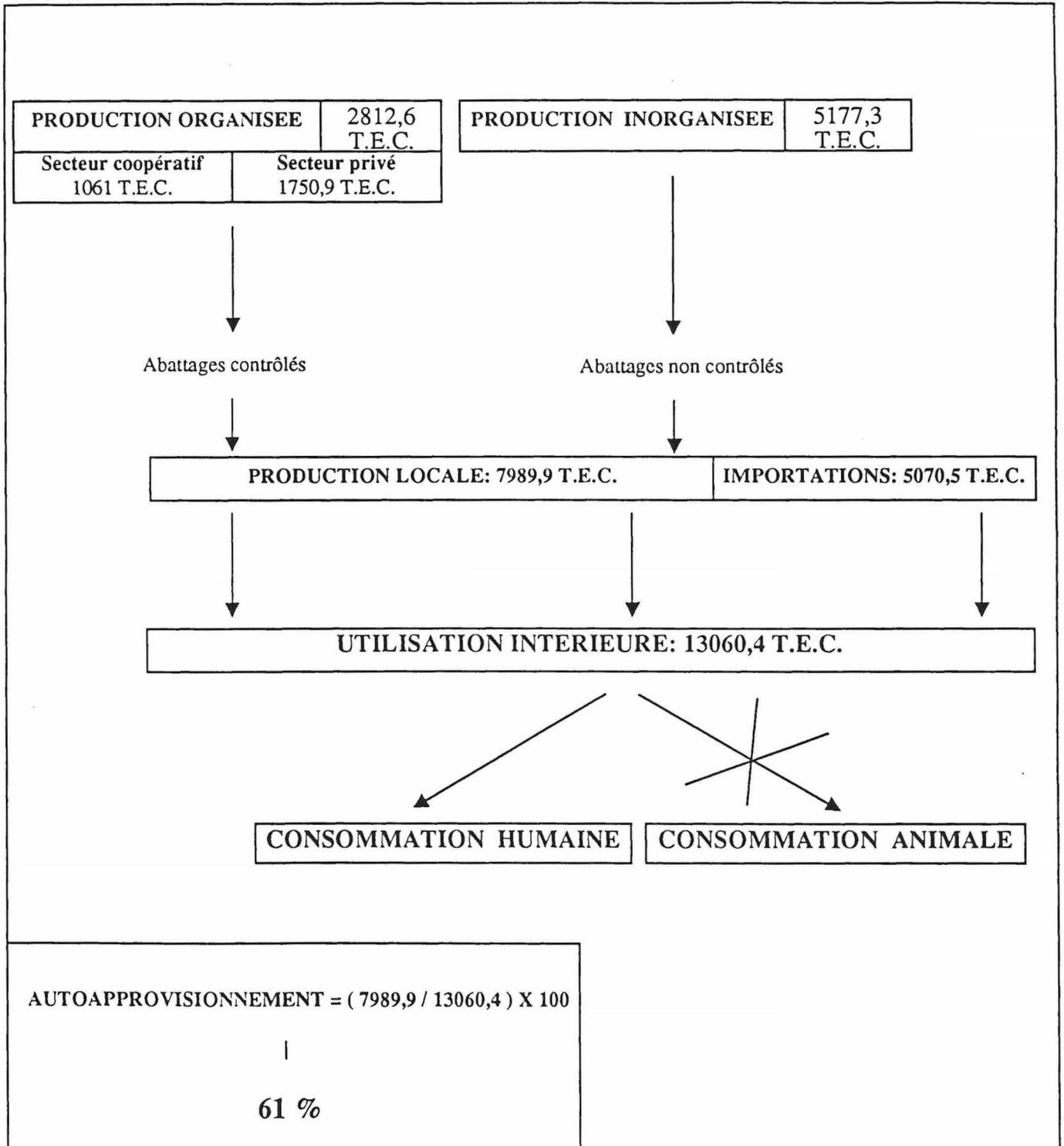


Figure n°13: LA SITUATION DE LA FILIERE POULET DE CHAIR REUNIONNAISE EN 1990

TROISIEME PARTIE : EVOLUTION DU MARCHE ET PERSPECTIVES:

1) Le marché actuel:

1.1) Le poulet frais abattu localement:

Ce mode de consommation est actuellement en plein essor du moins en ce qui concerne la production issue du secteur coopératif. Il est cependant encore loin de concerner la totalité du marché. Ce type de poulet convient aux repas nourriciers mais pour les repas festifs le Réunionnais préfère encore se reporter sur le poulet acheté vivant.

La notion de frais renvoie cependant à l'image d'une viande produite localement et réputée de meilleure qualité que le poulet congelé importé. Cette notion est quand même à contraster dans la mesure où, comme nous l'avons vu, la majorité des outils d'abattage sont obsolètes et fonctionnent dans des conditions non satisfaisantes. L'ouverture d'un nouvel abattoir moderne et fonctionnel à l'initiative de la coopération devrait néanmoins modifier le paysage et tirer l'ensemble de la filière vers un niveau d'exigences et de qualité supérieur.

D'autre part, le consommateur qui désire actuellement un produit frais abattu localement ne peut porter son choix que sur un poulet P.A.C. ou un poulet de type fermier élevé dans des conditions industrielles. Cela contribue au maintien d'une image de produit standard réservé aux repas ordinaires. Les produits véritablement fermiers, positionnés plus haut dans la gamme, ne sont disponibles qu'auprès des producteurs. Préparés en dehors des abattoirs et commercialisés sur des circuits courts, ces produits ne peuvent actuellement prétendre au marché de la grande distribution.

1.2.) Le poulet vivant:

La part de ce marché est encore considérable puisqu'il concerne près de 70% de la production locale. L'image de ce produit est celle d'un produit de qualité réservé aux repas festifs ou améliorés.

Toute la production fermière n'est cependant pas commercialisée par des intermédiaires et une grande partie est réservée à l'autoconsommation. Beaucoup de foyers élèvent eux mêmes leur poulet, c'est d'ailleurs une nécessité pour certains foyers isolés des hauts qui ne peuvent accéder facilement aux commerces. Une autre partie peut être abattue sur le lieu de production dans le cadre des dispositions prévues pour la vente directe au consommateur chez le producteur. L'importance des résultats concernant la production fermière, obtenus par différence entre production totale et abattages contrôlés, nous permet cependant de nous interroger sur l'activité de ce secteur.

On peut en effet penser qu'un nombre important de carcasses est préparé sur le lieu de production mais commercialisé sur des circuits plus longs que ce qu'ils devraient être. L'abattage clandestin est encore très répandu à la Réunion, comme dans l'ensemble des Départements d'Outre-Mer, et il serait étonnant que cette pratique ne concerne pas les volailles qui figurent parmi les espèces les plus faciles à préparer.

Ceci dit, la vente réelle d'animaux vivants, qui est elle parfaitement autorisée sans contraintes particulières autres que le règlement sanitaire départemental, est encore très répandue. L'achat sur les marchés de poulet vivant destiné au repas du dimanche est une habitude bien ancrée. Le fait de choisir et de préparer soi même une volaille que l'on a pu apprécier de son vivant et que l'on a vu courir quelques heures avant est un facteur très important.

Du reste, cela concernait jusqu'à il y a peu de temps encore les autres espèces. Ainsi, il a été très difficile de faire respecter à la Réunion les dispositions concernant le ressuyage et la réfri-

.gération des viandes des animaux de boucherie. Le consommateur réunionnais préférait une viande chaude et pantelante et il a fallu expliquer longuement les avantages d'une bonne conservation en frais. Là aussi les idées sont tenaces et cela constitue certainement un faux procès que d'opposer uniquement en terme de qualité le poulet abattu localement et le poulet acheté vivant.

D'un point de vue sanitaire, il n'est pas prouvé que l'un soit supérieur à l'autre. L'élevage industriel pose certes des problèmes pathologiques particuliers mais leur possible apparition justifie l'existence d'un encadrement technique et sanitaire destiné précisément à les prévenir. Les animaux sont donc suivis et traités en tant que de besoin, sans danger particulier du point de vue de la consommation humaine si les délais d'attente des médicaments sont respectés. Tel n'est pas toujours le cas d'animaux élevés en liberté. Ceux-ci sont souvent mis sans précautions particulières au contact d'une pression parasitaire et microbienne qui est parfois loin d'être négligeable.

Si l'on regarde maintenant les systèmes d'alimentation, nous avons vu que les ressources naturelles pour l'alimentation des animaux étaient relativement limitées sur l'île. De ce fait, les éleveurs fermiers ou occasionnels ont eux aussi recours aux aliments préparés complets ou complémentaires même si les animaux sont effectivement parfois finis au grain.

Enfin, si l'on regarde les origines, les poulets vivants rencontrés sur les marchés sont divers et hétérogènes. Certains sont même des poulets blancs issus très certainement d'élevages tout ce qu'il y a de plus industriel et commercialisés par des bazardiers.

Savoir choisir son poulet et surtout connaître les habitudes de travail de son fournisseur est nécessaire pour qui veut disposer d'un produit de qualité. Le fait d'acheter un animal vivant sur un petit marché ne saurait garantir à lui seul la qualité du produit. Une plus grande transparence ne serait pas toujours à l'avantage du marché du vif qui, malgré la dispersion de l'habitat et les habitudes de consommation devrait régresser d'année en année. Le développement de la production organisée et l'évolution des exigences du consommateur devraient en théorie

accélérer ce processus.

1.3.) Le poulet congelé importé:

Si les importations en frais demeurent anecdotiques, les importations de poulet congelé continuent à progresser. La production locale ne peut couvrir à elle seule l'ensemble de la demande et la dynamique d'une augmentation du niveau global de la consommation de viandes de volailles profite également aux produits importés qui sont en fait de deux types:

- **Les produits de dégagement** : ce sont surtout des ailes ou des cuisses de poulet, produits bon marché que les abattoirs métropolitains placent de plus en plus difficilement. Ces produits à faible valeur ajoutée, issus des activités de découpe, prennent cependant ici preneur en raison de leur prix mais aussi parcequ'ils conviennent à la préparation de carris. Ainsi, d'après les mauvaises langues, un carri sera d'autant plus suspect d'être préparé à partir de poulet congelé qu'il sera riche en morceaux d'ailes.

- **Les autres produits:** surtout composés de produits P.A.C. calibrés, congelés et emballés sous film plastique. Ce sont des produits de type export, meilleur marché que les produits P.A.C. frais produits localement mais dont le prix n'est cependant pas la seule motivation d'achat. Ils sont notamment préférés aux produits frais par les collectivités (cantines scolaires, hôpitaux, restaurants d'entreprise...) et cela pour plusieurs raisons:

-*La sécurité d'approvisionnement* qui est extrêmement importante pour ce type d'établissement qui ne peut accepter les aléas et les ruptures. L'existence d'un secteur local inorganisé important a naturellement conduit les collectivités à préférer les circuits d'importation.

- *Le calibrage* : Parfaitement homogènes et calibrés, ces produits permettent d'obtenir des portions individuelles standard.

- *La facilité de stockage* : Déjà congelés, ces produits peuvent être stockés dans de simples conservateurs et ne nécessitent pas l'achat de cellules de congélation obligatoires pour les collectivités ou les restaurateurs qui désirent congeler eux mêmes leurs produits. Leur durée de conservation, de l'ordre de plusieurs mois, permet une souplesse d'utilisation et un roulement de stock adaptés aux variations de la demande.

- *La sécurité* : déjà congelés, emballés et estampillés dans des abattoirs communautaires agréés pour l'exportation et disposant de services d'inspection vétérinaire permanents, ces produits ont des Dates Limites de Consommation (D.L.C.) parfaitement définies. Ces garanties sanitaires peuvent apparaître comme un avantage aux yeux des responsables de collectivités de plus en plus soucieux d'éviter les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C.). Ce facteur est d'ailleurs pris en considération par certains particuliers qui deviennent de plus en plus exigeants sur les caractères organoleptiques mais également sanitaires des produits qu'ils consomment.

2) L'évolution du marché:

2.1.) Les tendances lourdes:

Le contexte général devrait être marqué par la persistance de l'augmentation du niveau global de la consommation en viandes de volailles (+3% / an selon les prévisions des services commerciaux de la S.C.A.A.R.). Le Réunionnais figure déjà parmi les plus gros consommateurs de ce type de viandes (10 Kg de plus qu'en métropole); plusieurs explications à cela:

- **Le prix** : nettement plus faible que celui de la viande bovine ou de porc, même congelées. C'est la seule viande fraîche produite localement qui puisse rivaliser directement (c'est à dire sans mécanismes de protection contre les importations à bas prix en provenance du reste du monde) avec les produits congelés importés. Le différentiel de prix tend d'ailleurs à se réduire entre poulet frais abattu localement et poulet congelé importé. Cela autorise le consommateur à accentuer sa préférence pour un produit pays frais. Petit à petit, et à mesure que cet écart de prix se réduira, l'importance du facteur prix devrait diminuer et les arguments de vente devront s'orienter vers des notions de qualité (organoleptique, sanitaire, nutritionnelle...).

- **Les qualités nutritionnelles**: Elles sont ancrées de longue date dans la sagesse populaire et sont aujourd'hui confirmées par des critères d'ordre scientifique (). Les viandes de volailles répondent en fait à trois soucis actuels de la nutrition moderne: un faible apport calorique, une graisse peu saturée et une bonne digestibilité.

* Quelle que soit l'espèce étudiée, la viande blanche de poitrine ne contient pas plus de 2,5% de lipides, ce qui est nettement inférieur à ce qui est rencontré en moyenne dans les viandes de porc ou de boeuf.

* Aussi riche en acides gras polyinsaturés que l'huile d'arachide, la graisse de poulet est en outre de meilleure qualité que les autres graisses d'origine animale.

* Enfin, l'origine myofibrillaire dominante des protéines des viandes de volailles leur confère une excellente valeur nutritionnelle et une très bonne digestibilité.

- **L'absence d'interdits religieux**: Cela est particulièrement important pour une île qui compte diverses communautés religieuses issues d'un véritable brassage ethnique. Les seules recommandations d'ordre religieux concernent la préparation du poulet halal destiné à la communauté musulmane (les "Z'arabes"). La saignée doit être manuelle et effectuée par une personne de la communauté agréée qui prononce une prière à cet instant. Les chaînes d'abattage automatiques ne posent pas de problème particulier et peuvent parfaitement être adaptées à ce type d'exigences.

- **La diversification des produits et leur adaptation aux habitudes alimentaires:** Plusieurs types de produits et plusieurs formes de présentation permettent de répondre à tous les usages, aussi bien nourriciers que festifs. A la Réunion, le poulet fait partie du patrimoine culinaire et est consommé de diverses manières. La plus répandue demeure le carri avec un poulet découpé en petits morceaux. Des présentations de découpe, spécialement adaptées pour le carri sont ici disponibles partout.

L'émergence de produits mieux adaptés, plus attractifs, préparés et présentés dans de meilleures conditions devrait encore stimuler la consommation. "Le secteur du poulet devrait se segmenter de plus en plus et les volailles secondaires telles que la dinde verront leur importance s'accroître ainsi que les gammes de produits transformés", c'est ainsi que les responsables de la coopérative entrevoient l'évolution du marché. Pour autant, cette transformation du marché ne saurait profiter de la même manière aux différents secteurs.

2.2.) Le poulet frais abattu localement:

Grâce à la restructuration du secteur coopératif, il devrait être le premier bénéficiaire de l'évolution du marché. Dotée d'une filière intégrée d'amont en aval, d'un encadrement technique propre à accroître sa productivité et d'un abattoir moderne, la coopération peut maintenant affirmer ses ambitions et mettre en oeuvre sa stratégie. Celle-ci s'appuie sur trois axes:

- **Bénéficiaire au maximum de l'augmentation de la consommation globale:** Il est clair que l'organisation dont bénéficie aujourd'hui le secteur coopératif le place en position de leader pour réaliser des économies d'échelle et continuer à tirer les prix vers le bas. Mieux organisé, il peut assurer à ses clients des approvisionnements réguliers et satisfaire aux exigences

du marché de la grande distribution. Sa surface financière lui permet de s'engager sur des opérations promotionnelles ou de garantir la reprise des invendus, deux conditions que doivent aujourd'hui pouvoir supporter les fournisseurs des grandes enseignes de la distribution. La S.C.A.A.R. n'entend pas uniquement jouer sur les prix. Disposant d'un abattoir pouvant travailler dans de bonnes conditions sanitaires, elle pourra de surcroît apporter des garanties sur l'hygiène de ses produits. A cet égard, il serait d'ailleurs plus judicieux que les arguments commerciaux s'appuient en priorité sur des actions volontaires de maîtrise de la qualité (auto-contrôles, assurance qualité) plutôt que sur le simple énoncé du respect de la réglementation. En effet, la conformation à des règles édictées pour tous ne peut, en théorie, être un facteur discriminant. Deux abattoirs autorisés à fonctionner sont tous les deux cautionnés de la même manière par les pouvoirs publics. Si tel n'était pas le cas, cela se traduirait par des fermetures. Il est un fait qu'à la Réunion, des abattoirs continuent à fonctionner dans des conditions qui mériteraient d'être améliorées. Reprendre cela en termes de publicité comparative reviendrait à faire jouer aux pouvoirs publics un rôle qui n'est pas le leur, celui du parti pris. Par contre, apporter des garanties supplémentaires par rapport à ce qui est normalement prévu par la loi ne peut être que bien accueilli par l'administration et les consommateurs. La preuve en est que le phénomène de certification des produits ou des entreprises ("l'assurance qualité") est en train de gagner l'ensemble de l'industrie agroalimentaire et des activités connexes. Il constitue en cela un véritable marché de la qualité qui est lui ouvert à toutes les entreprises et tous les motifs commerciaux.

- **Substitution du vif par l'abattu:** L'achat de volaille vivante est une habitude bien ancrée. Cependant, l'évolution de la structure de la population avec l'arrivée de nouvelles générations habituées aux formes modernes de consommation et plus exigeantes quant à la présentation et à l'hygiène des produits, risque d'entraîner une diminution de ce segment du marché. Déjà, ce sont les parents ou les grands parents qui se chargent du travail supplémentaire de plumaison et d'éviscération. Leurs enfants sont moins enclins à le faire de même qu'ils sont moins enclins à supporter les nuisances d'un élevage de basse cour conduit à proximité des habitations.

- **Substitution de l'importé par l'abattu:** Le principal facteur en jeu est le prix. A cet égard, les produits frais abattus localement devraient continuer à grignoter des parts de marché sur les produits importés. Cependant, les produits locaux se heurteront forcément à une part incompressible de produits congelés. Ce sont d'une part les produits de dégagement vendus à des prix défiant toute concurrence et d'autre part les produits achetés par les collectivités en raison de leur commodité d'emploi. L'argument de vente en frais ne peut alors jouer et pour être présent sur ce marché, les producteurs locaux doivent eux aussi proposer du congelé. Cela suppose des équipements spéciaux que possède aujourd'hui la S.C.A.A.R. mais qui sont essentiellement destinés à conserver des stocks tampons. L'objectif de produire de façon concurrentielle du poulet P.A.C. local congelé serait de toute façon difficile à atteindre et n'est pas forcément d'un grand intérêt pour la filière.

2.3.) Le poulet vivant:

Même si l'objectif de substituer une part de ce segment par de l'abattu d'origine industrielle apparaît possible, il ne faut pas sous-estimer l'importance et la persistance de ce mode de présentation.

D'une part, il est le seul possible pour les quelques foyers encore isolés dans les hauts. D'autre part, il restera toujours des inconditionnels du poulet pays choisi et préparé par leurs propres soins. Enfin, on peut penser qu'une partie des producteurs qui fournissent aujourd'hui en vif saura aussi s'organiser et proposer des produits attractifs.

C'est le mouvement qui a été amorcé par l'A.P.R. qui forme et encadre de plus en plus de petits producteurs. Les élevages sont certes de taille modeste mais les charges et les frais de structure sont peu élevés. Avec des investissements et une capacité financière limités, les éleveurs peuvent démarrer et proposer des produits à forte valeur ajoutée qui sont très deman-

dés. Sans faire de publicité tapageuse et sans pratiquement se déplacer, ils arrivent à vendre en vif la totalité de leur production.

Face à ce succès, l'idée de proposer le même type de produits abattus a été avancée. Certains producteurs envisagent ainsi d'aménager des salles d'abattage sur leur exploitation. Comme nous l'avons vu, la réglementation est peu contraignante pourvu que la production reste faible et que la vente soit limitée au secteur de l'exploitation. Pris isolément, chaque producteur ne représente pas une très forte capacité de production mais un ensemble organisé de nombreux petits producteurs peut arriver à peser sur le marché. En outre, un projet de tuerie collective immatriculée et utilisable à tour de rôle par les producteurs est actuellement en cours d'élaboration. Il devrait permettre une commercialisation sur des circuits certes courts mais étendus par rapport à ce qu'ils sont actuellement.

Ainsi, la diminution de la part du poulet commercialisé en vif risque de ne pas se faire au seul profit du poulet industriel abattu localement. Les secteurs coopératif et privé entreront sur ce segment en concurrence avec la production de petits élevages qui sont actuellement en cours de structuration. Certes les prix pratiqués restent à l'avantage du secteur organisé mais à ce niveau, c'est la qualité du produit qui risque de faire la différence. A cet égard des garanties devront être apportées car force est de constater qu'aujourd'hui des produits présentés comme très différents peuvent apparaître assez proches.

D'une part, la S.C.A.A.R. commercialise des poulets de type fermier. Abattus aux environs de 74 jours, ces poulets sont issus de souches cou-nus noirs ou rouges, sont alimentés avec des aliments préparés complets et sont élevés dans des bâtiments de type industriel.

D'autre part, les petits producteurs encadrés par l'A.P.R. commercialisent aujourd'hui en vif des poulets élevés au moins jusqu'à 81 jours, issus en majorité des mêmes souches, élevés sur parcours et nourris avec des aliments préparés complets mais finis au grain. Lorsqu'ils seront abattus, ces poulets risquent néanmoins d'être assimilés aux précédents. Pour éviter la confusion, il va donc falloir mettre en place des signes de qualité.

Telle est la raison d'être de la charte de qualité poulet - appellation "volaille la cour". Mise en place par le Groupement des Produits Agricoles de Qualité (G.P.A.Q.), cette qualification découle du respect d'un véritable cahier des charges qui tient compte de l'origine, des conditions d'élevage et des conditions de commercialisation des produits. Néanmoins, le contrôle exercé par ce biais reste encore assez informel et l'affirmation d'un véritable signe de reconnaissance incontestable et incontesté passe par le recours à des organismes certificateurs dûment agréés. L'apparition de telles structures devrait être la suite logique du développement d'une production rationnelle de produits hauts de gamme à la Réunion.

Au delà d'une simple politique de marque qui ne saurait garantir à elle seule la qualité des produits, la certification par tierce partie permettra d'apporter des garanties au consommateur.

2.4.) Le poulet importé:

Longtemps décrié pour sa concurrence déloyale et sa qualité réputée inférieure (Cf la polémique au sujet de la teneur en eau), le poulet congelé importé n'en a pas moins continué de progresser à la Réunion.

A mesure que se développe l'aviculture locale, la part de ces importations devrait néanmoins logiquement régresser jusqu'à atteindre une part incompressible de produits destinés à satisfaire un marché spécifique. Cela marque t'il pour autant la fin d'un courant d'échanges qui a longtemps couvert le déficit de la production locale de l'île? Rien n'est moins certain.

D'abord parceque dans le cadre d'une économie ouverte - rappelons que la Réunion fait partie du grand marché unique de 1993 en tant que région ultrapériphérique de la C.E.E.- il est impensable que ces échanges disparaissent brutalement. Ensuite, parceque dans un contexte de compétition économique internationale nulle situation n'est figée et que l'ensemble des acteurs auront à coeur de réagir face à d'éventuelles pertes de parts de marché.

La Réunion représente un marché "à l'export" conséquent pour un certain nombre de gros abattoirs industriels métropolitains. En matière d'aviculture, des progrès sont encore et toujours possibles et si rien ne vient fausser le jeu d'une loyale concurrence, la persistance des importations devrait accentuer une compétition propre à maintenir le dynamisme de la filière locale.

Au contraire, l'absence de concurrence sérieuse et le repli sur des parts de marché préalablement définies pourraient nuire à cette même filière et lui faire connaître le sort d'autres productions animales réunionnaises qui sont aujourd'hui parfois décriées. Force est de reconnaître que le verdict du marché, qui bénéficie en premier lieu au consommateur, est le seul qui soit valable.

3) Atouts et handicaps de l'aviculture réunionnaise:

3.1.) Les Atouts:

3.1.1.) Une filière organisée:

Aujourd'hui bien structurée, la filière poulet de chair réunionnaise est en mesure d'affronter dans de bonnes conditions la compétition économique. Du poussin à l'aliment en passant par les investissements et l'encadrement technique pour aboutir finalement à l'abattoir, la filière avicole coopérative est maintenant un secteur qui compte dans l'économie agricole régionale.

Ainsi organisé, le secteur peut désormais planifier ses activités et maîtriser la quasi-totalité

des facteurs de production. En outre, l'intégration permet de sécuriser les éleveurs qui étaient tributaires des bazarriers. Connaissant bien leur force, ceux-ci faisaient varier les cours à loisir face à des éleveurs qui n'avaient d'autre choix que d'accepter les conditions ou de garder leurs animaux. Ils profitaient du fait que la fin de la période d'élevage est une période critique, il faut pouvoir ne pas trop attendre pour vendre ses animaux car chaque jour supplémentaire peut occasionner des pertes.

Enfin, le rassemblement au sein de groupements de producteurs accentue la force et la capacité de négociation de la filière. Face aux fournisseurs d'abord, les producteurs sont en mesure de conclure des accords et des tarifs préférentiels. Face aux bailleurs de fonds, privés ou institutionnels, ils peuvent avancer des projets et des objectifs chiffrés et obtenir le financement de leurs investissements. Face aux pouvoirs publics enfin, ils sont des interlocuteurs privilégiés et représentatifs; ils peuvent ainsi solliciter des aides dans le cadre de difficultés conjoncturelles ou d'appui à une stratégie de développement de la filière.

Ce phénomène de structuration n'est d'ailleurs pas l'apanage du seul secteur coopératif. De petits producteurs qui commercialisent en vif commencent eux aussi à s'organiser et pourront à terme espérer bénéficier des mêmes avantages.

3.1.2) Une meilleure productivité:

L'aviculture réunionnaise bénéficie en fait de conditions naturelles qui ne sont pas réellement handicapantes et permettent l'adaptation des modes de production métropolitains. Ainsi, l'implantation d'élevages industriels adaptés aux conditions locales a-t-elle permis de réaliser des économies d'échelle et permis de réduire l'écart de prix entre poulet produit localement et poulet importé.

Le potentiel de production est en outre encore sous-exploité. L'implantation de nouveaux

éleveurs mieux formés et mieux encadrés ainsi que l'amélioration des résultats techniques des élevages existants (qui passe notamment par l'adaptation des bâtiments d'élevage) devrait encore entraîner des gains de productivité.

Quoi qu'il en soit, la volonté manifestée par l'ensemble des producteurs est celle d'aller de l'avant. Cela est vrai pour le secteur coopératif mais ça l'est aussi pour certains petits producteurs des hauts qui sont maintenant encadrés et réalisent des investissements. Forts de résultats techniques et économiques encourageants, ils se montrent de plus en plus réceptifs aux améliorations qui leur sont proposées.

3.1.3.) Un secteur de la grande distribution en expansion:

Autres temps, autres moeurs. Le consommateur réunionnais tend à délaisser les petites bazards au profit des grandes surfaces qui sont aujourd'hui bien implantées dans l'île. L'ouverture d'Euromarché en 1988 a profondément modifié le paysage et marque le début de nouvelles pratiques.

Les consommateurs mieux informés sont maintenant plus exigeants vis à vis des distributeurs qui ont engagé une véritable guerre des prix avec actions de promotion et campagnes publicitaires à l'appui.

Un tel contexte est évidemment favorable aux produits issus du secteur organisé. Ces produits répondent en effet aux exigences de la grande distribution (prix, homogénéité, approvisionnements réguliers). Cela n'exclue pas pour autant la présence sur les linéaires de produits réputés de qualité supérieure issus d'autres secteurs. Cependant, cela ne pourra être réalisé qu'après une phase d'organisation et de structuration de la production qui doit garantir des approvisionnements réguliers tant en terme de quantité qu'en terme de qualité.

3.1.4) Un marché porteur:

Deux raisons à cela. La première est représentée par l'augmentation de la consommation en viandes de volailles; augmentation de la consommation individuelle mais aussi augmentation de la consommation globale du fait de l'évolution de la démographie. Le marché à satisfaire est donc plus large et semble marquer une préférence pour un produit frais produit localement. Son prix apparaît de surcroît de plus en plus raisonnable à mesure qu'il diminue et que le niveau de vie, lui, augmente.

L'autre raison tient au fait qu'il n'est pas intéressant d'importer de poulet frais à cause des coûts de transport. Rendu sur l'île, son prix serait supérieur à celui d'un poulet frais produit localement. Sur le marché du frais, le poulet réunionnais n'a donc pas de concurrent.

En ce qui concerne le poulet fermier, un marché extrêmement porteur semble également exister. Pour peu que les circuits soient mieux exploités et que les produits puissent arriver plus directement au consommateur, ce segment peut connaître un développement important jusqu'à, à terme, entraîner une véritable substitution du vif par de l'abattu.

3.2.) Les handicaps:

3.2.1.) Un marché étroit:

Le seul marché réellement solvable pour la production locale est celui de l'île. Le niveau économique des pays voisins de la zone de l'Océan Indien interdit en effet toute perspective de développement d'un marché à l'export.

Cette situation suppose une parfaite adéquation de l'offre à la demande et passe, par conséquent, par une maîtrise du niveau de la production locale.

Jusqu'à maintenant, le problème de surproduction et d'éventuels surplus ne se posait pas tant la production locale était déficitaire. Il doit aujourd'hui être pris en compte. S'il existe une part incompressible de produits congelés importés, la part de la vente en frais n'est pas extensible à souhait et le risque de surplus existe. Fort heureusement, plusieurs facteurs devraient pouvoir prévenir une telle situation.

Le premier tient au type de production. Espèce à cycle court, dont la production peut être rigoureusement et méthodiquement planifiée dans le temps et dans l'espace, le poulet de chair autorise une maîtrise assez précise des calendriers de production. Les révisions à la hausse ou à la baisse, nécessaires à une adaptation de l'offre à la demande, peuvent être relativement rapides et ne posent pas de problème technique particulier.

D'autre part, la possibilité de congeler des produits locaux en excès et de réaliser des stocks tampons existe désormais. Les capacités de stockage sont certes limitées et ne sauraient en aucun cas constituer un mode de régulation des cours et du marché, mais elles permettent, le cas échéant, d'échapper aux conséquences de petites variations du planning des ventes.

Par ailleurs, le développement de la filière auquel nous assistons actuellement peut être qualifié de maîtrisé. Les portes de la coopérative sont en principe ouvertes à tous mais une sélection est tout de même réalisée en fonction de la solvabilité, de l'implantation et de la technicité des candidats. L'adhésion de nouveaux éleveurs devrait d'ailleurs marquer le pas pour faire place à une période transitoire destinée à faire le bilan. Au total ce sont environ une centaine de nouveaux adhérents qui auront pu rejoindre les rangs de la coopération.

Enfin, la maîtrise de la production des couvoirs, et par conséquent en aval de la mise en place des poussins dans les élevages et de la production de l'abattoir, devrait permettre de contrôler la production. Avec les couvoirs et l'abattoir le secteur contrôle ainsi deux maillons stratégiques et terminaux de la filière.

Ainsi, la profession est à même de réaliser de façon autonome, et sans sollicitation des pouvoirs publics, une régulation du marché local. Signalons au passage que le coût de cette stabilité n'est pas, comme à l'ordinaire, supporté par le contribuable ou le consommateur, mais découle d'une prise en charge et d'une responsabilisation des professionnels de la filière.

3.2.2.) Une forte dépendance vis à vis de l'extérieur:

La plupart des intrants de la filière avicole réunionnaise provient de l'extérieur. Cette dépendance tend à diminuer en ce qui concerne les couvoirs qui importent de moins en moins d'oeufs à couvrir et de poussins de un jour mais demeure entière pour la génétique, le matériel et les bâtiments d'élevage, les produits vétérinaires et surtout l'alimentation.

Le prix de revient de l'aliment, déjà alourdi par des frais de structure plus importants qu'en métropole, dépend en grande partie de celui des matières premières qui fluctue selon les caprices du marché mondial ou du cours du dollar.

Même si certains de ces aléas sont également supportés par l'ensemble des producteurs européens, il est certain qu'au total, les producteurs réunionnais subissent des surcoûts de production par rapport à leurs collègues métropolitains. D'après la S.C.A.A.R., les surcoûts peuvent être chiffrés de la manière suivante:

- Poussins: +1,50 FF soit 0,75 FF / Kg de poulet vivant.
- Aliments: +500 FF / Tonne soit 1 FF / Kg de poulet vivant.
- Bâtiments: + 500 FF / m² soit 0,72 FF / Kg de poulet vivant.

Soit au total un différentiel d'environ 2,50 FF / Kg de poulet vivant, correspondant à 3,70 FF / Kg de poulet consommé.

Ces surcoûts existent aussi pour les petits producteurs fermiers; on peut cependant penser qu'ils sont légèrement inférieurs en raison d'investissements moins lourds.

Avec les économies d'échelle permises par la restructuration de la filière, cet écart devrait en principe se réduire. Quoi qu'il en soit, il demeure relativement limité au regard des coûts de transport des produits frais importés qui ne pourraient devenir dangereux que si, au contraire, cet écart venait à augmenter.

3.2.3.) Une restructuration à poursuivre:

Des coûts importants inhérents aux investissements ont doré et déjà été supportés mais les efforts doivent être poursuivis pour moderniser les unités de production. Certains bâtiments sont encore mal adaptés à l'élevage industriel; il reste encore beaucoup de bâtiments à ventilation statique ou de vieux bâtiments qui, lorsqu'ils ont été construits, n'étaient pas destinés à accueillir des poulets. En outre, certaines unités rattachées à l'ancienne Ferme Avicole du 25ème Km sont aujourd'hui particulièrement vétustes et doivent être réhabilités ou remplacés.

Ce retard est un facteur important quant on considère, qu'en plus, les unités de production sont en moyenne plus petites par rapport à la métropole, ce qui augmente les frais de structure et les frais de collecte par poulet. Par ailleurs, cela alourdit aussi les coûts de livraison de l'aliment et des poussins. De manière générale, les outils de production demeurent encore très dispersés sur l'ensemble de l'île, ce qui compte tenu du relief, pose parfois des problèmes d'accessibilité.

La phase de regroupement et d'organisation en est encore à ses débuts en ce qui concerne

les petits producteurs fermiers. Après la mise en place de bâtiments mieux adaptés et le lancement d'un encadrement technique régulier, il reste à structurer l'aval de la filière.

Tout d'abord, des outils d'abattage correspondant aux exigences de la réglementation et répondant à l'attente des consommateurs doivent être mis en place. Ils permettront de transformer une partie de la production en vif en abattu, ce qui représente un avantage certain du point de vue de la facilité d'utilisation par la ménagère.

Ensuite des circuits de commercialisation plus longs que ce qu'ils sont actuellement doivent être trouvés pour donner une réelle chance de pénétration du marché à cette production. Rappelons néanmoins au passage, que les carcasses préparées dans de simples tueries particulières ne peuvent être vendues que sur le lieu de production ou sur les marchés alentours. La cession à un intermédiaire (restaurateur, commerçant...) suppose que les animaux aient été abattus ou estampillés dans un abattoir agréé sur le plan national.

3.2.4.) Un retard de productivité des éleveurs:

Il faut certes améliorer les outils de production mais il faut aussi continuer à améliorer la technicité de ceux qui les utilisent, c'est à dire des éleveurs.

Les résultats techniques et économiques sont dorés et déjà satisfaisants mais il reste encore de la marge pour progresser. C'est ainsi que des objectifs plus ambitieux ont été fixés par la S.C.A.A.R. qui entend bien tout mettre en oeuvre pour atteindre les critères métropolitains, à savoir:

- Poids moyen à l'abattage: 2 Kg à 45 jours.
- Densité: 16 animaux / m²
- Indice de Consommation: 2
- Mortalité: Inférieure à 5 %

Ces objectifs peuvent apparaître ambitieux au regard des contraintes que nous avons pu énoncer, ils sont néanmoins réalistes si certaines règles sont respectées.

La première est, nous l'avons vu, de poursuivre les améliorations techniques (bâtiments, matériel...) et de mieux former les éleveurs à une conduite d'élevage rationnelle. La seconde, et c'est peut être la plus importante, est de modifier les comportements.

L'élevage industriel de poulets de chair peut permettre d'importants bénéfices, il peut aussi entraîner de lourdes pertes dès que quelques paramètres commencent à varier. C'est cela que doivent avoir à l'esprit les éleveurs réunionnais.

Aujourd'hui, ils obtiennent des résultats satisfaisants en suivant les recommandations édictées par les services techniques. Forts de cela, certains sont vite tentés d'adapter eux-mêmes les critères techniques pour obtenir toujours plus de bénéfice. Cela se traduit entre autre par des augmentations trop importantes de densité, des essais d'économie d'aliment ou le maintien à proximité des élevages d'animaux de basse cour d'origine et d'âge différents. Les conséquences sont bien entendu néfastes; ce qui est gagné d'un côté est largement perdu de l'autre et les risques encourus sont considérables. La recherche du gain et du progrès est certes légitime mais la conduite d'un élevage industriel doit rester rigoureuse.

Un autre travers du point de vue du comportement des éleveurs se produit au moment de la commercialisation. Sollicités par les bazariers, les producteurs sont tentés de vendre leur production au plus offrant. Si les cours du vif sont à la hausse, une partie des poulets va au

marchand ambulant. Outre le risque sanitaire que représente le fait d'ouvrir les portes de son bâtiment à des personnes qui vont, parfois sans précautions particulières, d'un élevage à l'autre, cette pratique remet en cause le principe même de l'intégration.

La principale règle à respecter lorsque l'on fait partie d'un groupement de producteur est celle de l'apport total. En contre partie d'un prix de reprise préétabli, la totalité de la production est ainsi écoulee sans que soit posés à chaque fois des problèmes de prix ou de mévente. Cela contribue à soulager l'éleveur de ses activités de commerçant et l'autorise à se consacrer uniquement à la conduite technique de son élevage. Au bout du compte, c'est source de progrès et de stabilité; il serait dommage que de tels avantages soient mis en péril par les pratiques de quelques uns.

La question se pose différemment si l'on s'adresse aux petits producteurs fermiers. Ceux là n'ont pour l'instant d'autre choix que de commercialiser leur production à qui veut bien venir l'acheter. Les acheteurs sont pour l'instant nombreux et le risque de surproduction n'existe pas. Bien au contraire, les producteurs sont sollicités pour vendre avant même que la période d'élevage théorique prévue par le cahier des charges ne soit atteinte. Même si cela ne constitue pas de préjudice pour le demandeur qui sait parfaitement à quoi s'en tenir, on peut s'interroger sur la persistance de telles habitudes dans le cadre de circuits de distribution plus longs.

CONCLUSION:

Le développement que vient de connaître l'aviculture réunionnaise est exemplaire à deux titres. Il prouve que malgré des conditions naturelles qui sont celles d'un milieu tropical, les techniques d'élevage industriel peuvent, sous réserve de certaines petites adaptations, donner d'excellents résultats. Il démontre ensuite, qu'à côté de la recherche d'une meilleure technicité, les efforts pour regrouper les ressources humaines et rendre meilleures les conditions du marché sont incontournables.

Techniquement beaucoup de choses sont possibles; cela est particulièrement vrai en aviculture. Cela ne veut pas dire pour autant que tout soit réalisable et économiquement viable. Si l'on ne dispose pas de prospective sérieuse pour savoir ce qu'attend réellement le marché, rien ne sert de produire.

Pour le poulet de chair, la Réunion constitue un marché solvable en pleine expansion. Jusqu'alors déficitaire, la production locale a du laisser le pas aux importations de produits congelés en provenance de la métropole ou d'autres Etats membres de la C.E.E.. Néanmoins, l'importation de poulet frais demeurerait limitée en raison de coûts de transport élevés qui rapprochaient le coût du poulet rendu à la Réunion de celui d'un poulet frais produit et abattu localement. C'est à partir de ce constat, et en faisant le pari de réduire le différentiel de prix entre produit frais local et produit congelé importé, que les professionnels de l'île ont mis sur pied en l'espace de quelques années une filière moderne et performante. L'objectif étant de faire progresser la production locale jusqu'à, à terme approcher l'autosuffisance alimentaire en ce qui concerne les viandes de volaille. Dans le cadre d'un marché ouvert, exempt de tout obstacle tarifaire aux frontières, cela ne pouvait se faire qu'en adoptant des modes de production se rapprochant du modèle métropolitain. C'est la stratégie qui a été adoptée et qui donne aujourd'hui de bons résultats.

Parallèlement, des segments du marché jusqu'alors réservés à la vente en vif, qui reste

considérable, sont en passe de s'ouvrir à une production organisée. Le défi à relever ici ne se pose pas tant en terme de prix mais plutôt en terme de qualité. Paradoxalement, ces parts de marché seront peut être plus difficiles à conquérir que celles occupées par les importations car les consommateurs ont ici des goûts bien marqués.

La volonté d'organiser une production propre à satisfaire ces exigences marquera sans doute une nouvelle étape dans le développement de l'aviculture locale. On parlera sans doute beaucoup des "signes de qualité", preuve s'il en est que la filière a déjà atteint un certain degré de maturité.

LISTE DES ABREVIATIONS UTILISEES

A.C.P.: Afrique Caraïbes pacifique.

A.P.R.: Association pour la Promotion Rurale.

C.E.E.: Communauté Economique Européenne.

D.A.F.: Direction de l'Agriculture et de la Forêt.

D.O.M.: Département d'Outre-Mer.

D.S.V.: Direction des Services Vétérinaires.

G.M.Q.: Gain Moyen Quotidien.

G.P.A.Q: Groupement Pour l'Assurance Qualité.

I.C.: Indice de Consommation.

P.A.C.: Prêt A Cuire.

S.C.A.A.R.: Société Coopérative Agricole des Aviculteurs de la Réunion.

T.E.C.: Tonne Equivalent Carcasse.

U.R.C.O.O.P.A.: Union Régionale des COOPératives Agricoles.

BIBLIOGRAPHIE

1. ALLEGRE (J.L.). Aviculture / Assemblée générale de la S.C.A.A.R.. En route vers l'autosuffisance. La Réunion Agricole, 1991, 284.
2. CONSEIL GENERAL DE LA REUNION. L'agriculture réunionnaise: augmentation des productions locales. Réussir ensemble, 1991, 6.
3. FRANCE, Agriculture et Forêt (ministère). Direction de l'Agriculture et de la Forêt de la Réunion. Agreste, la statistique agricole, Annuaire de statistique agricole, Réunion Année 1990. Saint Denis, D.A.F., 1990.
4. FRANCE, Agriculture et Forêt (ministère). Direction de l'Agriculture et de la Forêt de la Réunion. Agreste, la statistique agricole, Annuaire de statistique agricole, Bilan alimentaire viande Réunion. Saint Denis, D.A.F., 1990.
5. FRANCE, Agriculture et Forêt (ministère). Direction de l'Agriculture et de la Forêt de la Réunion. Note de conjoncture aviculture, Avril 1991. Saint Denis, D.A.F., 1991.
6. GROUPEMENT POUR LA PROMOTION DE L'ASSURANCE QUALITE. Charte de qualité: poulet, appellation "volaille la cour". Saint Denis, G.P.A.Q., 1990.
7. INSTITUT D'EMISSION DES DEPARTEMENTS D'OUTRE MER. Exercice 1989, Rapport d'activités: Généralités. Paris, I.E.D.O.M., 1990.
8. INSTITUT D'EMISSION DES DEPARTEMENTS D'OUTRE MER. Exercice 1989, Rapport d'activités: Réunion. Paris, I.E.D.O.M., 1990.
9. INSTITUT DE SELECTION ANIMALE. Guide d'élevage, Poulet de chair, Vedette I.S.A.. Lyon, I.S.A., 1990.
10. JOURDAIN. L'Aviculture en milieu tropical. Coulommiers, Jourdain S.A., 1980.

11. JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE. Hygiène alimentaire, Volailles, lapins, gibiers. Paris, J.O., 1990.
12. REGION REUNION. Faits et chiffres 1988. Saint Denis, Région Réunion, 1988.
13. SALICHON (Y), GUILLOT (JF). Aviculture des régions chaudes, éditorial de la lettre du groupe français de la W.S.P.A. Bulletin n°35, mai 1990.
14. SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE DES AVICULTEURS DE LA REUNION. Manuel de l'éleveur du poulet de chair. Saint André, S.C.A.A.R, 1990.
15. SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE DES AVICULTEURS DE LA REUNION. Tit coq, 1990, 3.
16. STEVENS (P). Aviculture, principales données chiffrées. Tours, I.N.R.A., 1991.
17. SYNDICAT NATIONAL DES VETERINAIRES INSPECTEURS DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE. Informations techniques des services vétérinaires, l'aviculture française. Paris, S.N.V.I.M.A., 1988.

ANNEXES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE - MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE - DIRECTION DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

DÉPARTEMENT	BUREAU DE DOUANE	VÉTÉRINAIRE INSPECTEUR
-------------	------------------	------------------------

IMPORTATION DE PRODUITS ANIMAUX OU D'ORIGINE ANIMALE N°

PAYS D'ORIGINE: PAYS DE PROVENANCE:

EXPÉDITEUR:
(NOM ET ADRESSE)

MOYEN DE TRANSPORT AIR N°VOL: TERRE N° VEH: MER NAVIRE:

IMPORTATEUR:
(NOM ET ADRESSE)

RÉSERVES: (*)

NBR COLIS	MARQUE	ESPECE	NATURE COLIS	PRÉSENTATION MODE CONSERVATION	POIDS	
					BRUT	NET

DÉROGATION N°	DATE
CERTIFICAT SANIT. PAYS D'ORIGINE N°	DATE

TAXES SANITAIRES

.....

.....

.....

TOTAL

Ref. S 5430/69

4 039 028 1

LAISSEZ - PASSER (1)

CES PRODUITS ONT ÉTÉ RECONNUS:

- 1) Propres à la Consommation Humaine
- 2) Idem Sous Réserves (*) ci-contre
- 3) Propres à l'Alimentation Animale
- 4) Propres à l'Usage Opothérapique
- 5) Impropres à Toute Alimentation

DATE:
Le Vétérinaire Inspecteur,

PAYER les mentions INUTILES et ENTOURER la mention UTILE.

REFUS D'ADMISSION (1)

- MOTIFS :
- Importation Prohibée
 - Irrégularité ou Absence Certificat
 - Conditionnement Défectueux
 - Pollution Bactériologique
 - Conservation Défectueuse
 - Autre

DATE:
Le Vétérinaire Inspecteur,

(1) RAYER EN CROIX LA ZONE INUTILE

DESTINATAIRE : BUREAU DOUANE

2 - Technique d'égouttage.

- pesée de 20 carcasses congelées,
- pesée de ces carcasses après décongélation et égouttage.

La quantité moyenne d'eau provenant du dégel doit être inférieure à 5,2% du poids des volailles.

Cette technique de détection rapide peut être utilisée comme méthode exploratoire. Si le contrôle donne un résultat égal ou inférieur à la valeur fixée, les volailles sont considérées conformes. Dans le cas contraire, il est procédé à l'analyse chimique.

3 - Analyse chimique.

7 carcasses sont prélevées dans le lot et sont maintenues à une température inférieure ou égale à - 12°C et sont adressées :

- soit au Laboratoire Central de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité à MASSY pour ce qui concerne les produits prélevés au stade de la commercialisation,
- soit au laboratoire de la Direction Départementale des Services Vétérinaires des Côtes du Nord pour ce qui concerne les produits prélevés dans un abattoir.

La limite supérieure de la teneur totale en eau de la carcasse est déterminée à partir de la teneur en protéines de la carcasse, qui est liée à la teneur en eau physiologique.

4 - Autre méthode chimique de la détermination de la teneur en eau

La teneur en eau étrangère est calculée par différence entre :

- la teneur totale en eau déterminée à partir de la perte en eau provenant de la décongélation et de la teneur en eau de la carcasse décongelée sans os ni cartilage,
- et la teneur en eau physiologique de la carcasse anhydre exempte de graisses de la viande.

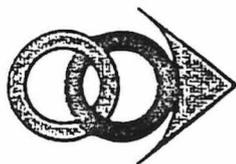
Si les sept carcasses analysées contiennent en moyenne 6% ou moins d'eau étrangère, le lot soumis au contrôle est considéré comme conforme.

Conclusion

Jusqu'à présent seule la teneur en eau des coqs, poules et poulets faisant l'objet d'échanges intracommunautaires a été réglementée.

Peut-être faudra-t-il étendre cette réglementation à d'autres espèces animales, notamment les canards.

Jean CHERRID



URCOOPA

(13.08.91)

**PLAN D'ALIMENTATION
DES PRINCIPALES ESPECES
VOLAILLES DE CHAIR**

ESPECES	ALIMENT	QUANTITE en g/sujet	PERIODE	AGE FIN
Poulets blanc	DEM V12 Miette	650	0-16 jrs	
	CR. V20 Verm.	1500	17-33 jrs	
	FIN V30 Verm.	(1650)	33-42 jrs	6 sem
	ou V33jaunissant(1)			
Poulets fermiers Type Label (Rouge et C.Nus))	DEM V10 Miette	1000	0-28 jrs	
	CR/FIN V28 Verm	(4200)	29-74 jrs	10.11 sem
Pintades	DEM Y10 miette	650	0-28 jrs	
	CR. Y20 Verm(2)	1500	29-56 jrs	
	FIN Y30 Verm(2)	(2300)	57-84 jrs	12 sem
Dindes	DEM X10 Miette	1500	0-28 jrs	
	CR. X20 Verm	4200	29-56 jrs	
	FIN X30 Granulé	6000	57-77 jrs	11 sem
Canard barbarie A rôtir	DEM K10 Miette	1600	0-28 jrs	
	CR. K20 Verm	5150	29-56 jrs	
	FIN K30 Granulé			
	Femelles	(2870)	57-70 jrs	10 sem
	Males	(3050)	57-80 jrs	11 sem +
Poulets pays	DEM V15 Miette	Indéterminé	Indéterminé	
	CR/FIN V35 Granulé			
	ou CR (Sacs 5 KG) V25 VER(3)			
	Fin (Sacs 5 KG) V35 GR(3)			

(1) Réserve finition "Grain d'Or" (SCAAR / CRETE D'OR)

(2) SCAAR préconise DEM Y10 1000g, 0 à 35 jours
CR/FIN Y30 (3450g) 36 à 84 jours

(n'utilise pas le Y20)

(3) gamme n'existant qu'en petits sacs 5 Kg

Coccidiostats utilisés dans les aliments (cf étiquettes)

Poulets blancs et fermiers	Rotation Maduramicine/Robenidine
Pintades	Meticlorpindol (+ DMZ)
Dindes	Meticlorpindol + Méthylbenzoate (+ RNZ)
Canards	Néant
Poulets pays	Néant
DEM : Démarrage	CR : Croissance
	FIN : Finition

DEMANDE DE DEROGATION SANITAIRE POUR L'IMPORTATION OU LE TRANSIT D'ANIMAUX VIVANTS

<u>COUVOIR DE PROVENANCE</u> Nom : Adresse : Téléphone :	PAYS D'ORIGINE : BUREAU DE DOUANES D'ENTREE :
<u>IMPORTATEUR</u> Nom ou raison sociale : Adresse : Téléphone :	MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION BUREAU DE LA REGLEMENTATION SANITAIRE EN MATIERE D'ECHANGES INTERNATIONAUX 175 Rue du Chevaleret 75646 PARIS Cedex 13 TEL. : 45.84.13.13 POSTE : 54.85
<u>DESTINATAIRE</u> Nom : Adresse : Téléphone :	<p align="center"><u>OBJET DE L'IMPORTATION</u></p> ESPECE ANIMALE : RACE : SEXE : QUANTITE : DESTINATION DES ANIMAUX :
<u>COUVOIR DE DESTINATION</u> Nom du propriétaire : Adresse : Téléphone :	

Je soussigné, m'engage à respecter toutes les conditions prescrites par la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la Forêt
 - DATE - SIGNATURE - CACHET -

Avis du Directeur des Services Vétérinaires du Département d'accueil

Décision du Ministère de l'Agriculture et de la Forêt
 PARIS, le
 POUR LE MINISTRE ET PAR AUTORISATION
 POUR LE DIRECTEUR GENERAL DE L'ALIMENTATION

SOUS RESERVE DE L'APPLICATION DES CONDITIONS SANITAIRES CI-JOINTES

Remarque importante : Cette dérogation est strictement personnelle, incessible et ne dispense pas de l'application des autres formalités administratives. Elle peut être annulée sans délai pour raisons sanitaires.

REPUBLIQUE FRANCAISE
MINISTERE DE L'AGRICULTURE
DIRECTION DE LA QUALITE

CONDITIONS SANITAIRES POUR L'INTRODUCTION DANS UN D.O.M.
D'OISEAUX DE BASSE-COUR VIVANTS EN PROVENANCE DE METROPOLE
(Poussins, dindonneaux, pintadeaux, canetons et oisons)

1. Présentation au bureau de douanes d'entrée en FRANCE d'un certificat sanitaire, délivré 3 jours au plus avant la mise en route, par un Vétérinaire Officiel du pays d'origine attestant :
 - 1.1. Le bon état de santé des oiseaux et le fait qu'ils sont indemnes de maladie de NEWCASTLE, d'influenza aviaire, d'encéphalomyélite, de maladie de Gumboro, de maladie de Marek, de bronchite infectieuse, de chlamydirose, de laryngotrachéite infectieuse, de variole, de mycoplasmoses, de salmonellose à *S. pullorum* et d'arizonose, de pasteurellose, d'entérite hémorragique du dindon, de peste du canard, de maladie de Derzsy, d'hépatite du caneton, de pseudo-adénovirose de la poule (EDS 76) ;
 - 1.2. L'absence depuis plus de 8 semaines des maladies citées au paragraphe I, dans l'exploitation d'origine, distante durant ce même laps de temps de plus de 20 km de tout foyer, de maladie de NEWCASTLE, ou d'influenza aviaire ;
 - 1.3. La surveillance régulière de l'exploitation d'origine et du couvoir par les Services Vétérinaires Départementaux ;
 - 1.4. L'absence de vaccination contre toutes les maladies, à l'exception chez le poussin d'un jour de la vaccination contre la maladie de Marek à l'aide d'une souche faisant l'objet d'une AMM en FRANCE (FC 126, PB/THV 1, Rispens).
2. Visite sanitaire assurée au bureau de douanes d'entrée dans le D.O.M. par le Vétérinaire Inspecteur de ce bureau, constatant le bon état sanitaire apparent des oiseaux.
3. Information de la Direction des Services Vétérinaires du D.O.M. destinataire.



SCAAR
Chemin Colosse
Champ-Borne
97440 SAINT-ANDRE
Tél. 46.39.37

CONVENTION DE PAIEMENT SCAAR / SICA SILO COUVOIR

NOM DE L'ADHERENT	:
ADRESSE	:
NUMERO DE FACTURATION SCAAR	:

Suite aux problèmes de Trésorerie de l'adhérent mentionné ci-dessus il est convenu les dispositions suivantes:

- La **SCAAR** s'engage à honorer toutes les factures émises par la **SICA SILO** concernant l'adhérent pour les prochains lots.
- L'Adhérent autorise la **SCAAR** à prélever le montant des factures **SICA SILO** sur ses propres factures d'Apport.
- Les factures seront majorées de 1. $\frac{1}{2}$ % par mois.
L'encours correspond à l'échéance des factures de la **SICA SILO** ou du **Couvoir**, et la date d'échéance de la facture d'Apport.
- L'éleveur s'engage à respecter les quantités d'apport prévues par la **SCAAR**.
- La **SICA SILO** doit envoyer les traites, ainsi que le double des factures à la **SCAAR** dans les plus brefs délais avant l'enlèvement des lots.

Fait à St-André

Le,

Signature de l'Adhérent

Le Président de la **SCAAR**

Lu et Approuvé

Mr Dijoux Aurélien



SCAAR
 Chemin Colosse
 Champ Berné
 97400 SAINT-ANDRÉ
 Tél 46.39.37

FICHE D'ÉLEVAGE POULET DE CHAIR

NOM de L'ÉLEVEUR

POUSSINS Couvoir

Sèche

Prénom :

Adresse :

Poulailler n° :

Date de démarrage

Nombre livré : _____ %

Total : _____

Technicien _____

SERVICE TECHNIQUE

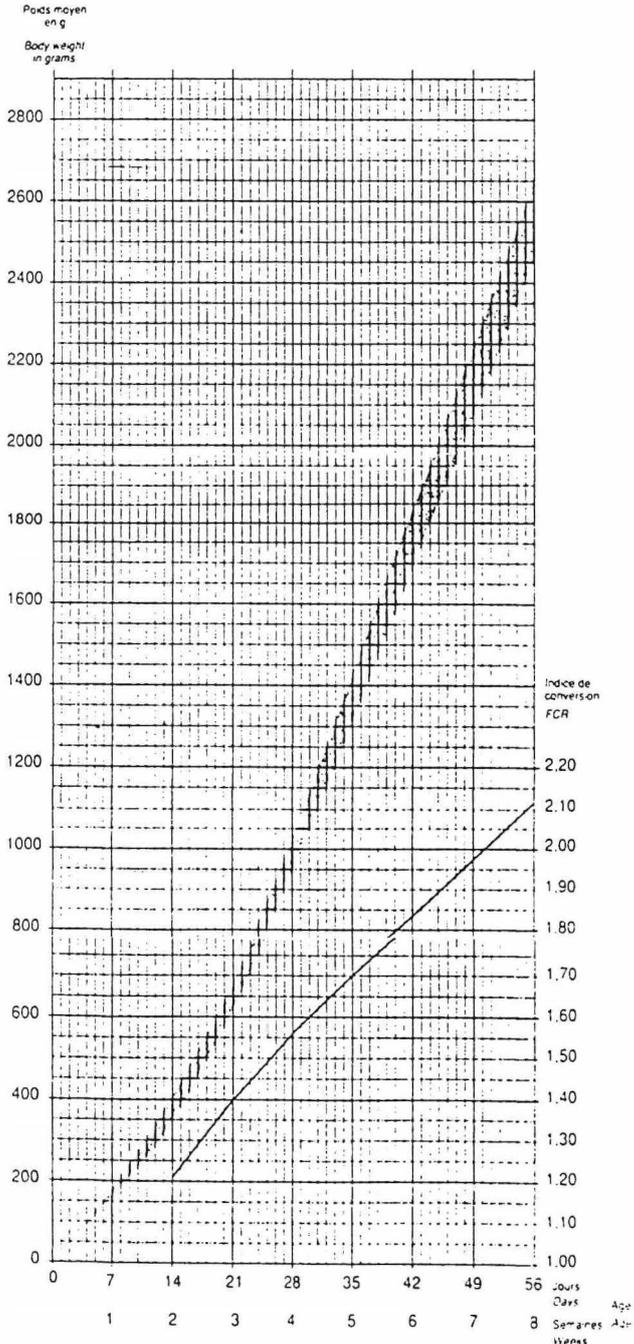
- 88.00.35
- 88.08.39

NORMES

- I - CHAUFFAGE : 1 Radiant 3000 Kcalories / 800 poussins. - 1 Radiant 1400 Kcalories / 650 poussins.
- II - ABREUVOIRS : 1 point d'eau pour 100 poussins (4 mini abreuvoirs - gros abreuvoirs).
- III - MANGEOIRES : 1 plateau pour 100 poussins (ou 1 sac / 100 poussins).
1 alvéole / 50 poussins. - + chaînes.
- IV - LUMIÈRE : 30 lux.
- V - LITIÈRE : 7 cm de copeaux de bois blanc non traité ou 10 cm de paille hachée
- VI - NORMES D'ÉLEVAGE : 1 abreuvoir / 130 poulets. - 1 assiette / 70 poulets ou 1 pipette / 13 à / 30 sujets selon système.

● IMPORTANT : nous vous rappelons en outre le danger sanitaire que constitue la présence de volailles fermières autour des bâtiments d'élevage.

COURBE DE CROISSANCE



DATE	AGE	POIDS	Mortalités Total Jour	OBSERVATIONS	ALIMENTS		Temperature	
					Désignation	Quantités	Mini	Maxi
	1				Stock Départ			
	2							
	3							
	4							
	5							
	6							
	7							
	8							
	9							
	10 jours							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15			Croissance				
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
	21							
	22							
	23							
	24							
	25							
	26							
	27							
	28							
	29							
	30			Finition				
	31							
	32							
	33							
	34							
	35							
	36							
	37							
	38							
	39							
	40							
	41							
	42							
	43							
	44							
	45							
	46							
	47							
	48							
	49							
	50							

GMQ(poids Age **)**

IP = GMQ x (100 - % Mortalité) / IC x 10

Poids total vif :	Saisie	kg	%	Poids net
Age	P.M	IC		

Total Mortalité	%	TOTAL
Nombre technique lors abattage		Stock fin :
Nombre réel lors abattage		Aliment consommé :

AGE	VACCINATION	MODE D'ADMINISTRATION	TRAITEMENT	POSOLOGIE	DUREE
1er jour	Mareck	au couvoir en cas de risque (sur demande et payant)	Fluméquine Acide exolinique	Voir emballage	5 jours
2ème jour			Sérovit ou équivalent (N.D)	2ml/L	1 jour à renouveler chaque sem.
3ème jour			Ocaphoscal ou équivalent (N.D)	5ml/L	Le lendemain des vitamines 1 jour à renouveler chaque sem.
14ème jour	Gumboro D 78 ND	1000 doses/20 L d'eau non javalisée (rajouter de la poudre de lait écrémé : 2.5g/L) NE PAS VACCINER SI LE LOT N'EST PAS EN PARFAITE SANTE	Puraltadone (à débiter aussitôt après le vaccin D78)	0.2g/litre 20g/100 L	5 jours
Entre le 20è et le 24è J	Porter au laboratoire 5 poulets représentatifs du lot pour recherche parasitologique (coccidiose...) + Bactériologie si nécessaire		En cas de mise en évidence de coccidiose au laboratoire, anticoccidien compatible avec l'additif alimentaire (Baycox, Coccicab, Derival ou équivalent)	Voir emballage	Baycox 2 J Autres : 5 J

- NOTA :
- les vaccins doivent se préparer au moment de leur utilisation
 - les produits médicamenteux se préparent pour une durée maximale de 12 heures
 - Pensez à faire vérifier la chloration de l'eau au niveau des abreuvoirs par le technicien (augmenter la dose si nécessaire)
 - En cas de mortalité anormale, de diarrhée, de début de maladie respiratoire : contactez rapidement votre technicien ou votre vétérinaire. Si le problème vous semble grave, commencez d'emblée un traitement avec Puraltadone (poulets de plus de 15 jours) ou Colistin

vant être rabattue, après remplissage, sur les carcasses et les abats qui doivent être ainsi complètement enveloppés. Cette feuille doit satisfaire aux dispositions prévues en matière d'emballage des denrées alimentaires par la réglementation prise en application de la loi du 1^{er} août 1905.

Le remplissage des colis doit être tel que le calage du contenu soit aussi parfait que possible.

Article 11.

(Arrêté du 19 août 1980, art. 2.)

« Les tueries de volaille visées au troisième alinéa de l'article 1^{er} du décret du 18 avril 1966 susvisé et le local d'abattage d'oies et de canards destinés à la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés dans les fermes d'engraissement doivent satisfaire aux conditions d'hygiène suivantes. »

Article 12.

Un local doit être réservé aux opérations d'abattage. Les murs en sont revêtus d'un enduit lisse et imperméable sur 1,50 mètre au moins de hauteur. Le sol doit en être imperméable, résistant aux chocs et présenter une pente suffisante permettant l'écoulement des eaux de lavage vers une canalisation munie à son départ d'un siphon à panier et aboutissant soit au réseau public d'assainissement de la commune, soit, à défaut, à une fosse étanche. Celle-ci est vidée aussi souvent qu'il est nécessaire, le contenu servant à l'épandage loin des puits et des habitations, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Des dispositifs doivent être installés en vue d'empêcher la pénétration des insectes et des rongeurs dans le local d'abattage.

Un ou plusieurs récipients à couvercle sont réservés à la collecte des intestins, des déchets d'abattage et des carcasses et abats qui apparaîtraient à l'exploitant impropres à la consommation.

Un ou plusieurs récipients spéciaux sont utilisés pour la collecte du sang.

Les instruments, matériels et ustensiles nécessaires aux opérations d'abattage doivent être réservés à ce seul usage. Ils sont nettoyés, lavés et désinfectés, ainsi que le local d'abattage, aussi souvent que nécessaire et dans tous les cas à la fin de chaque journée de travail. Les détergents et désinfectants utilisés à cet effet doivent satisfaire à la réglementation prise en la matière par application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

L'eau utilisée pour les nettoyages, les lavages et pour tous les besoins résultant des opérations d'abattage doit être potable.

Article 13.

Le sang doit être recueilli dans les récipients réservés à cet usage. A aucun moment il ne doit être répandu sur le sol. Il est livré à l'équarrissage en même temps que les intestins, déchets d'abattage, carcasses et abats non consommables. A défaut, ces sous-produits sont utilisés en mélange avec de la chaux pour la préparation de compost.

Article 14.

Les personnes se livrant aux opérations d'abattage doivent porter pendant leur travail une blouse et un tablier de couleur claire, en parfait état de propreté. Elles doivent, avant le travail et plus souvent si besoin est, se laver les mains au savon et se brosser soigneusement les ongles.

Si les opérations d'abattage sont assurées par une seule personne, celle-ci doit se laver les mains et se brosser les ongles aussitôt après avoir effectué la plumaison, avant de procéder à l'éviscération ou à l'effilage.

Article 15.

Les volailles abattues et leurs abats sont placés avant leur vente dans une enceinte réfrigérée ou à défaut dans un local frais, à l'abri des souillures et des mouches.

Article 16.

Le directeur général de la production et des marchés au ministère de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française et sera applicable aux établissements existants trois mois après la date de sa publication.

Fait à Paris, le 18 avril 1966.

Le ministre de l'agriculture,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur du cabinet,
JEAN PINCHON.

Le ministre de l'industrie,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur du cabinet,
CLAUDE MARTIN.

Le ministre des affaires sociales,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur du cabinet,
BERNARD GUITTON.

**S
C
A
A
R**

Le Colosse
Champ-Borne
97440

SAINTE-ANDRÉ

☎ 46.39.37



N° 3 - OCTOBRE 90

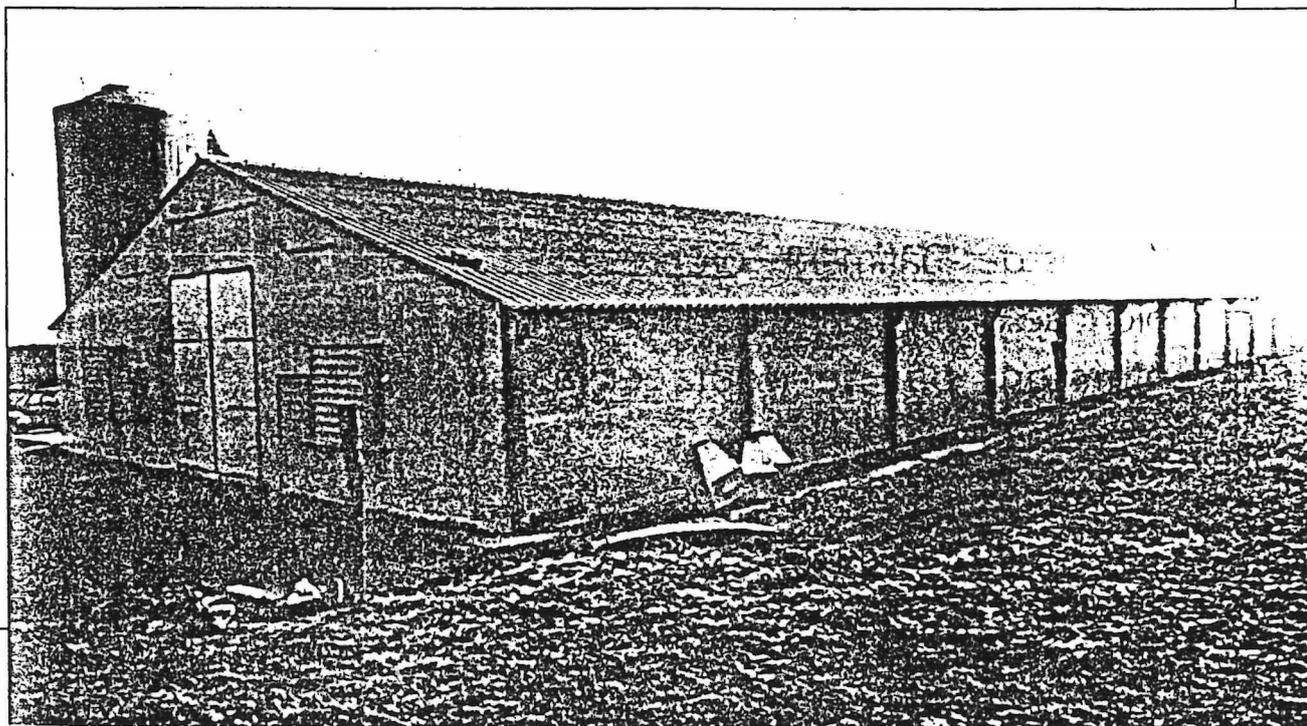
INFO AVICULTURE

LA LUTTE CONTRE LES RONGEURS

Les rats et les souris sont attirés par la chaleur et les

aliments, leur invasion entraîne des nuisances. Les rats sont

Attention
à
la
propreté
des
abords !



4. Commercialisation.

DECRET N° 67-251 DU 17 MARS 1967
portant règlement d'administration publique en ce qui
concerne le commerce des volailles abattues pour
la consommation humaine.

(Journal officiel du 25 mars 1967
et rectificatif au J.O. du 12 avril 1967.)

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, du garde des sceaux, ministre de la justice, et du ministre de l'économie et des finances,

Vu la loi modifiée du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, et notamment ses articles 11 et 13 ;

Vu la loi n° 65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande ;

Vu le code rural, et notamment son article 262 ;

Vu le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi susvisée du 1^{er} août 1905 ;

Vu le décret n° 66-239 du 18 avril 1966 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les abattoirs de volailles ;

Le Conseil d'Etat entendu,

Décète :

Article 1^{er}.

Les dispositions du présent décret s'appliquent aux types suivants de volailles domestiques appartenant au genre Gallus, abattues, détenues ou transportées en vue de la vente, mises en vente ou vendues :

1° Poussin : sujet de poids inférieur ou égal à 800 grammes vif ;

2° Poulet : sujet de poids supérieur à 800 grammes vif, n'ayant pas atteint la maturité sexuelle ;

3° Poule et coq : sujets ayant atteint la maturité sexuelle.

Toutefois sont exclues du champ d'application du présent décret les volailles sacrifiées dans une tuerie où sont préparées habituellement moins de cinquante volailles par journée de

travail, sous réserve que ces volailles proviennent de l'élevage de l'exploitant et que ce dernier en assure la vente directe aux seuls consommateurs.

Article 2.

Les spécifications commerciales applicables aux types de volailles définis à l'article 1^{er} à partir des opérations de préparation qui suivent l'abattage sont les suivantes : la présentation, le calibre, le poids, la classe, le mode de conservation.

Article 3.

Les modes de présentation sont ainsi définis :

1° Volaille éviscérée (ou prête à cuire) : sujet ayant subi l'ablation totale :

De l'œsophage et du jabot ;

De la trachée ;

Des viscères thoraciques (cœur et poumons) et abdominaux (proventricule, gésier, intestin, foie) ;

Du cou, celui-ci étant coupé à sa naissance thoracique et un morceau de peau du cou suffisamment grand mais non excessif étant rabattu de telle sorte que l'ouverture soit masquée ;

Des pattes, ces dernières étant coupées à l'articulation du jarret ou, au maximum, un centimètre au-dessous de cette articulation.

La volaille éviscérée (ou prête à cuire) peut être présentée soit sans abats, soit avec abats, ceux-ci faisant obligatoirement l'objet d'un conditionnement et comprenant : le foie dépourvu de vésicule biliaire, le gésier dépourvu de revêtement corné, le cœur dépourvu de membrane péricardique, éventuellement la tête et le cou.

2° Volaille effilée : sujet ayant subi l'ablation de l'intestin par l'orifice cloacal sans enlèvement des autres viscères (jabot, foie, gésier, cœur et poumons) ni des abattis (pattes, tête et cou).

La présence d'une collerette de plumes ne dépassant pas 2 cm de largeur à la base de la tête et de quelques plumes aux jarrets est tolérée.

L'incision ou l'enlèvement du jabot est toléré pour les sujets effilés des classes B et C visées à l'article 5.

3° Volaille non vidée : sujet saigné, plumé, pouvant présenter une collerette de plumes ne dépassant pas 2 cm de largeur à la base de la tête et quelques plumes aux jarrets.

En ce qui concerne la volaille effilée et la volaille non vidée, des arrêtés conjoints du ministre de l'agriculture et du ministre de l'économie et des finances pourront fixer les dates à partir desquelles ces modes de présentation ne seront plus admis.

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CEE) N° 1906/90 DU CONSEIL

du 26 juin 1990

établissant des normes de commercialisation pour les volailles

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2777/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de volaille⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1235/89⁽²⁾, et notamment son article 2 paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission,

considérant que le règlement (CEE) n° 2777/75 prévoit la fixation de normes de commercialisation pouvant porter notamment sur le classement par catégorie de qualité et de poids, l'emballage, l'entreposage, le transport, la présentation et le marquage de certains types de viande de volaille ;

considérant que de telles normes peuvent contribuer à une amélioration de la qualité de la viande de volaille et donc faciliter la vente de ce produit ; que les producteurs, les opérateurs et les consommateurs ont en conséquence intérêt à la mise en application de normes de commercialisation pour la viande de volaille propre à la consommation humaine ;

considérant que, à cette fin, ces normes doivent être applicables aux types de viande de volaille concernés commercialisés sur le territoire de la Communauté à différents stades des échanges ; qu'il apparaît aussi nécessaire que toutes les viandes de volaille soient classées en deux catégories selon la conformation et l'aspect ; qu'il paraît néanmoins indiqué d'exclure du champ d'application de ces normes les ventes locales à petite échelle et les opérations de découpe et de désossage effectuées sur les lieux de ventes prévus à l'article 3 paragraphes 5 et 7 de la directive 71/118/CEE du Conseil⁽³⁾, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille, modifiée en dernier lieu par la directive 88/657/CEE⁽⁴⁾, ainsi que les livraisons à l'industrie alimentaire ;

considérant que l'étiquetage des viandes de volaille est régi par les règles générales fixées dans la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard⁽⁵⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 89/395/CEE⁽⁶⁾ ; que, compte tenu de la nature des produits en cause et afin de faire bénéficier les consommateurs d'une information plus complète et de faciliter les échanges, certaines exigences supplémentaires devraient être fixées conformément à l'article 4 paragraphe 2 de la directive 79/112/CEE, et qu'il convient notamment de classer les viandes de volaille en deux catégories de conformation et de définir les conditions dans lesquelles la viande de volaille doit être offerte à la vente ; que, pour les mêmes raisons, il est également souhaitable que les indications concernant la méthode de réfrigération utilisée et le type d'élevage dont les volailles sont issues ne soient utilisées qu'en conformité avec des règles communautaires à arrêter ;

considérant que la viande fraîche de volaille est à considérer, du point de vue microbiologique, comme une denrée alimentaire très périssable ; qu'il est nécessaire, en conséquence, pour ces viandes fraîches de volaille, de remplacer la date de durabilité minimale par la date limite de consommation, conformément à l'article 9 *bis* paragraphe 1 de la directive 79/112/CEE ;

considérant qu'il est essentiel, dans l'intérêt du producteur comme dans celui du consommateur, que la viande de volaille importée de pays tiers soit conforme aux normes communautaires ; qu'il paraît toutefois indiqué d'exclure du champ d'application la viande de volaille destinée à être exportée hors de la Communauté ;

considérant qu'il est nécessaire de fixer des règles plus détaillées concernant l'application du présent règlement ; que le caractère essentiellement technique des problèmes posés et la probable nécessité d'introduire fréquemment des modifications rendent plus appropriée l'application de

(1) JO n° L 282 du 1. 11. 1975, p. 77.

(2) JO n° L 128 du 11. 5. 1989, p. 29.

(3) JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.

(4) JO n° L 382 du 31. 12. 1988, p. 3.

(5) JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

(6) JO n° L 186 du 13. 6. 1989, p. 17.

la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2777/75; que, pour les mêmes raisons, il apparaît indispensable que soient adoptées, selon la même procédure, les mesures propres à garantir l'application uniforme du présent règlement;

considérant qu'il convient de fixer des pourcentages d'absorption d'eau étrangère techniquement inévitable à ne pas dépasser pendant la préparation des carcasses fraîches, congelées et surgelées; qu'il est nécessaire d'établir des méthodes uniformes pour vérifier le respect de ces prescriptions; que, compte tenu du caractère technique des règles à établir, il apparaît approprié qu'elles soient fixées selon la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2777/75; que, en conséquence, il y a lieu d'abroger le règlement (CEE) n° 2967/76 du Conseil, du 23 novembre 1976, déterminant des normes communes relatives à la teneur en eau des coqs, poules et poulets congelés ou surgelés⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3204/83⁽²⁾;

considérant qu'il appartient à chaque État membre de désigner les autorités responsables, chargées de veiller au respect des dispositions du présent règlement; que les modalités de la surveillance à exercer à cet effet doivent être les mêmes dans tous les États membres;

considérant qu'il incombe également à chaque État membre de prévoir les sanctions à appliquer en cas d'infraction aux dispositions du présent règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Le présent règlement fixe les normes de commercialisation communautaire de certains types et de certaines présentations de viande de volaille des espèces mentionnées ci-après, visées à l'article 1^{er} paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 2777/75:

- coqs et poules,
- canards,
- oies,
- dindons et dindes,
- pintades.

Lorsque cette viande de volaille fait l'objet d'une profession ou d'un commerce, elle ne peut être commercialisée à l'intérieur de la Communauté que si elle satisfait aux dispositions du présent règlement.

2. Le présent règlement ne s'applique qu'aux carcasses de volailles, aux parties de carcasse et aux abats, y compris le foie gras, dont la liste est adoptée conformément à la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2777/75.

3. Les dispositions du présent règlement ne s'appliquent pas:

- à la viande de volaille destinée à l'exportation hors de la Communauté,
- au type de ventes visé à l'article 3 paragraphe 5 de la directive 71/118/CEE.

4. Les dispositions du présent règlement s'appliquent sans préjudice des dispositions arrêtées dans le secteur vétérinaire et dans celui des denrées alimentaires, visant à garantir le respect des normes d'hygiène et de salubrité des produits et à protéger la santé des animaux et des personnes.

Article 2

Aux fins du présent règlement, on entend par:

- 1) « viande de volaille »: la viande de volaille propre à la consommation humaine n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer sa conservation à l'exception du traitement par le froid;
- 2) « carcasse »: le corps entier d'une volaille des espèces visées à l'article 1^{er} paragraphe 1 du présent règlement après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation du cœur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot et des reins, ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête, sont facultatives; une carcasse éviscérée peut être présentée à la vente avec ou sans ses abats, c'est-à-dire le cœur, le foie, le gésier et le cou, insérés dans la cavité abdominale;
- 3) « morceaux de carcasse »: viande de volaille qui, étant donné la taille et les caractéristiques du tissu musculaire, peut être identifiée comme ayant été obtenue à partir de telle ou telle partie de la carcasse;
- 4) « viande de volaille préemballée »: viande de volaille présentée conformément aux conditions prévues à l'article 1^{er} paragraphe 3 point b) de la directive 79/112/CEE;
- 5) « viande de volaille fraîche »: viande de volaille non durcie par le froid devant être maintenue en permanence à une température qui ne soit ni inférieure à -2°C , ni supérieure à 4°C ;
- 6) « viande de volaille congelée »: viande de volaille devant être congelée dès que possible dans le cadre des procédures normales d'abattage et devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas -12°C . Toutefois, certaines tolérances peuvent être fixées conformément à la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2775/75;
- 7) « viande de volaille surgelée »: viande de volaille devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas -18°C , dans la limite des tolérances prévues par la directive 89/108/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine⁽³⁾;
- 8) « viande de volaille non préemballée »: viande de volaille présentée non préemballée à la vente au consommateur final ou emballée sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur.

⁽¹⁾ JO n° L 339 du 8. 12. 1976, p. 1.

⁽²⁾ JO n° L 315 du 15. 11. 1983, p. 17.

⁽³⁾ JO n° L 40 du 11. 2. 1989, p. 51.