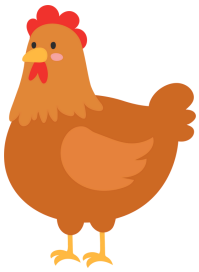
L'éleveuse de volailles Bio



Témoignage

Je suis éleveuse de volailles fermières depuis 2006. Mes poulets sont élevés en plein air et nourris aux céréales sans OGM* ni antibiotiques**. J'ai obtenu le label Bio car je respecte les règles de ce label et je fais attention au bien-être animal (je ne coupe pas les becs des poules comme certaines grandes exploitations d'élevage le font).

Pour moi, l'élevage en plein air est essentiel. Les poulets ne sont pas entassés dans un hangar, c'est nettement mieux pour leur bien-être : ils peuvent gambader, gratter le sol… Ça limite aussi la circulation des virus entre les poulets, et donc l'utilisation d'antibiotiques. La chair du poulet plein air est plus ferme, et donc meilleure.

Mon travail a quand-même quelques contraintes : la surveillance des animaux, le soin, l'alimentation, l'hygiène et les contrôles à effectuer demandent beaucoup de temps. C'est 7 jours sur 7 : les poulets ne s'arrêtent pas de vivre le week-end ! En plus, pour prendre des congés, on doit se faire remplacer et ce n'est pas facile de trouver quelqu'un.

Au niveau financier, la marge*** par animal vendu est faible donc il faut élever un **nombre de poulet important pour être rentable et pouvoir se payer**.
J'ai souvent des difficultés à vendre mes poulets : je les vends entiers, mais les gens préfèrent n'avoir que des cuisses, des blancs de poulets… Qu'est-ce que je fais du reste ? Je le jette ?
En plus, la France importe beaucoup de poulet de l'étranger qui sont nettement moins chers.

Depuis 2 ans, **je vends mes poulets à la plateforme Biolocal qui approvisionne les cantines locales**, c'est **plus rentable** économiquement pour moi car **ils achètent le poulet entier** !

*Un organisme génétiquement modifié ou OGM est un organisme vivant dont le patrimoine génétique a été modifié par l'intervention humaine.
**Les antibiotiques sont des médicaments capables d'entraîner la destruction ou l'arrêt de la multiplication des bactéries.
*** Différence entre le prix de vente d'un poulet et le prix que ça nous a coûté d'élever ce poulet (nourriture, soins, temps de travail…).

1 Quelles sont les conditions pour avoir le Label Bio ?

QUEL POULET DANS MON ASSIETTE ?

		Provenance	Conditions d'élevage	Alimentation	Age d'abattage	Labels
POULET FERMIER	Poulet Bio	Élevage France	10 poulets / m2 disposant chacun de 4 m2 minimum de terrain herbeux en extérieur	100 % végétaux + minéraux + vitamines 95 % minimum de matières premières certifiées AB Pas d'OGM	81 jours	
	Poulet label rouge	Élevage France	11 poulets / m2 Accès extérieur : • Plein air : 2 m2 • En liberté : espace illimité	100 % végétaux + minéraux + vitamines 75 % minimum de céréales	81 jours	
	Poulet certifié	Élevage France	20-22 poulets / m2 Pas d'accès en extérieur Lumière artificielle	100 % végétaux + minéraux + vitamines 65 % minimum de céréales	56 jours	
	Poulet standard	Élevage France Élevage Étranger (principalement Brésil ou Thaïlande) Très forte présence dans les plats cuisinés & nuggets	20-22 poulets / m2 Pas d'accès en extérieur Lumière artificielle	100 % végétaux + minéraux + vitamines Pas de farine animale pour ceux élevés en France et en Europe	35 à 40 jours	

Sources : Ministère de l'Agriculture • www.volaillelabelrouge.com | Ecolozen • www.ecolozen.com/fr/astuces/empreinte-carbone-des-viandes/ | ADEME

Tous droits réservés Mon Quotidien Autrement

***Source** : Mon quotidien autrement*

Figure 1: Élevage intensif (conventionnel) de poulet (Nord).

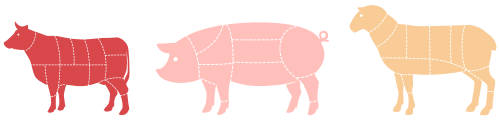
Le Progrès, Photo Fred TANNEAU/AFP

Figure 2: Elevage de poulet label rouge, Caumont (Normandie)

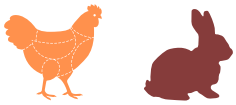
La Voix du Nord, Photo Mireille LAPUIS/AFP

2 Viande rouge, viande blanche et santé

Viande rouge = bœuf, veau, agneau, porc



Viande blanche = poulet, dinde, lapin



La viande est un élément important de notre alimentation car elle est une source importante de protéines. Elle fournit également du phosphore, du potassium, du zinc et du fer. L'apport de ce nutriment est important car, étant d'origine animale, il est plus facilement absorbé par l'organisme.

La viande contient également des vitamines, en particulier de la famille B, dont la B12 qui est la plus importante. C'est une vitamine qu'on ne peut pas retrouver dans les produits d'origines végétales (elle est uniquement présente dans la viande et les produits laitiers).

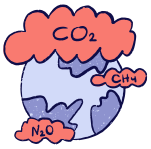
Les viandes rouges contiennent plus de graisses saturées et apportent donc plus de calories que les viandes blanches. Elles ont été classées par le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) comme « probablement cancérigène pour l'Homme ». Par conséquent, il est recommandé d'en consommer de manière modérée et occasionnelle sans dépasser deux fois par semaine.

Les viandes blanches sont considérées quant à elles, comme des alliées importantes d'une alimentation saine. Leur teneur en matières grasses est plus modérée que celle des viandes rouges. La consommation de viande blanche est associée à un risque moindre d'obésité, de maladies cardiovasculaires et de diabète de type 2.

Source : Ma Santé, Viandes rouges, viandes blanches : quelles sont les meilleures pour la santé ?, publié le 14/05/2019

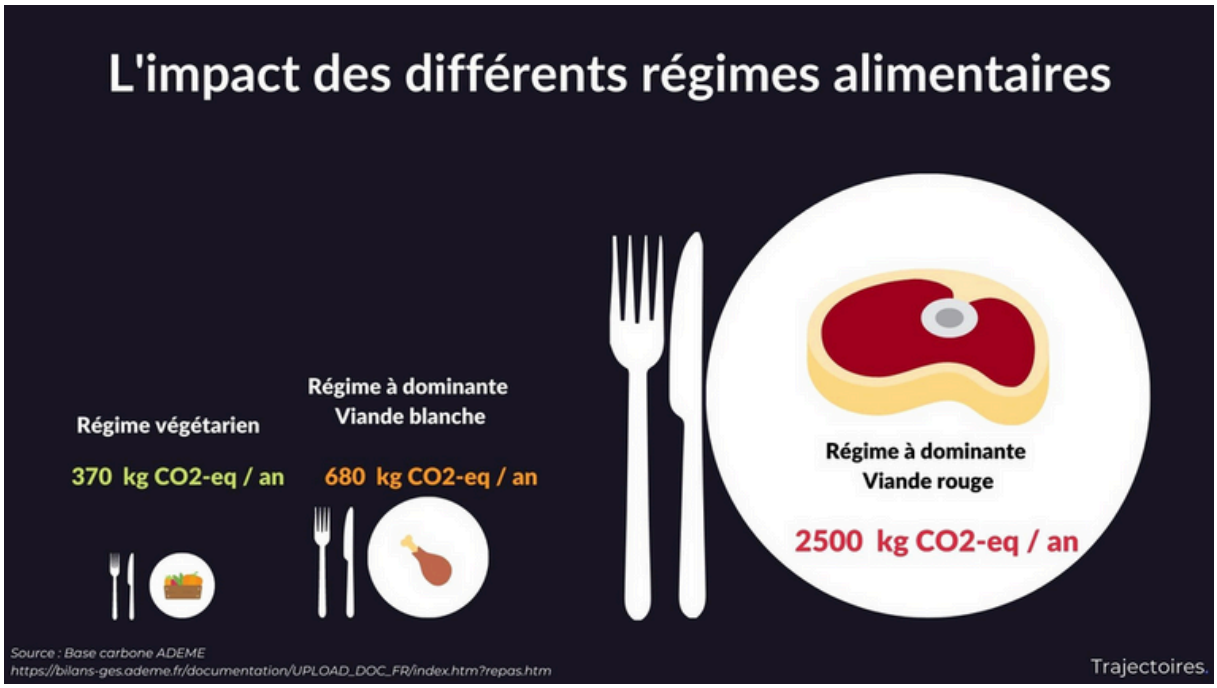
3 Comparaison de l'impact environnemental d'1 kg de poulet et d'1 kg de boeuf

L'empreinte carbone d'un animal est la quantité de CO2 produite pendant l'élevage de l'animal. Pour rappel, le CO2 est un gaz à effet de serre qui participe au réchauffement climatique.

	1 KG 1kg de boeuf	1 KG 1kg de poulet
	**35,8 kg** d'équivalent CO2*	**4,9 kg** d'équivalent CO2*

un kg de bœuf émet beaucoup plus de gaz à effet de serre qu'un kg de poulet. C'est en particulier dû au fait que les ruminants produisent d'importantes quantités de méthane, gaz qui contribue fortement à l'effet de serre.

Source : Ademe (FoodGES, juin 2016). Traitements : SOeS, 2016
*Note : moyenne nationale ou conventionnelle retenue pour chaque type de produit



Source : trajectoire

CC BY SA

4 Les intérêts de l'agriculture biologique

Qu'est ce que l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique (AB) est un mode de production agricole interdisant l'utilisation d'engrais et pesticides de synthèse, et d'organismes génétiquement modifiés (OGM).
Les médicaments sont donnés aux animaux uniquement quand ils sont malades et pas avant, pour prévenir la maladie : on en donne donc moins. La surface minimale par animal est supérieure à celle de l'agriculture conventionnelle (agriculture non biologique) et un accès des animaux à l'extérieur est obligatoire : les conditions de vie et de bien être des animaux sont donc meilleures en AB qu'en conventionnel.
Toutes ces règles sont écrites dans un cahier des charges que l'agriculteur doit respecter. C'est l'agriculteur ou le transformateur (ex : entreprise de nuggets) qui paye une entreprise qui vient contrôler et l'autoriser à utiliser le label AB (bio).

Quels sont les intérêts de l'agriculture biologique ?

Par rapport au conventionnel, le bio réduit:

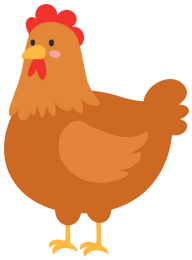
- Les risques de cancer
- Les risques d'obésité*
- Les risques de maladies chroniques
- Les risques d'exposition aux pesticides
- Les risques d'exposition aux perturbateurs endocriniens

- Pas d'utilisation d'intrants chimiques, ce qui préserve les sols et la qualité de l'eau
- L'agriculture biologique consomme moins d'eau et d'énergie que l'agriculture dite "conventionnelle".
- Bien-être animal

*Le surpoids et l'obésité sont définis comme une accumulation anormale ou excessive de graisse, qui nuit à la santé.

Sources : Ces résultats sont issus de plusieurs études menées sur des participants de l'étude NutriNet. https://reporterre.net/C-est-confirme-manger-bio-est-meilleur-pour-la-sante

Réseau Marguerite
CC BY SA



Eleveuse de volailles Bio

Prénom : Age : Loisir :

Mon métier

J'élève des poulets bio qui vivent en ..... air . Je travaille beaucoup ...../..... jours, avec peu de vacances. Je vends mes poulets entiers à la plateforme ..... qui vend mes poulets aux cantines. C'est bien pour moi car cette plateforme achète des poulets ....., c'est plus rentable.

Mes difficultés

- J'ai des difficultés à vendre mes poulets entiers car les gens préfèrent acheter .....

Mes avantages

- Mes poulets ont le label ..... Ils sont élevés pendant ..... jours, ont accès à ..... et leur nourriture est .....
- Niveau santé, la viande est riche en vitamine ..... introuvable dans les protéines végétales . C'est une viande dite ..... meilleure pour la santé que la viande rouge car moins elle contient moins de ..... .
- L'élevage de poulet a une empreinte ..... moins importante que d'autres animaux comme .....
- Par rapport à l'agriculture conventionnelle, l'agriculture ..... a des avantages car

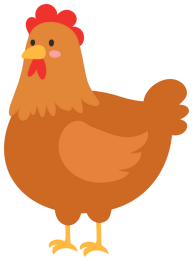
.....

et .....

Mon avis sur le menu

			Commentaire:
Y-a t-il assez de produits bio ?	☐ Oui	☐ Non	.....
Le menu propose est-il végétarien ?	☐ Oui	☐ Non	.....
Le menu propose-t-il du poulet ?	☐ Oui	☐ Non	.....
			.....
			.....

Eleveuse de volailles Bio



Prénom :

Age :

Loisir :

Mon métier

- *Quel est mon métier ? Qu'est-ce que je produis et à qui est-ce que je vends ?*

Mes contraintes / obligations

- *Quelles sont les difficultés que je rencontre ?*
- *Quelles sont les contraintes de mon travail ?*
- *Quelles sont les obligations du label bio ?*

Ce que je propose

- *Quels sont les intérêts des produits que je propose ?*
- *En quoi l'agriculture bio a-t-elle des avantages ?*

Mon avis sur le menu

+

–