



Une appellation de prestige

LA VOLAILLE DE BRESSE

Emblème de la gastronomie locale, la volaille de Bresse s'inscrit dans une longue histoire, officialisée en 1957 par un agrément en Appellation d'Origine Contrôlée devenue Appellation d'Origine Protégée en 1996. Cette image prestigieuse est d'abord le fruit d'un savoir faire traditionnel acquis sur la durée. Mais ce dernier s'est enrichi, au fil du temps, des apports professionnels d'une filière qui s'est structurée autour de ses éleveurs : centres de sélection, comité interprofessionnel, groupements de producteurs, ateliers d'abattage. Bien loin des immenses ateliers industriels, la production de volailles de Bresse a gardé une structure plutôt artisanale, imposée par les contraintes de l'élevage. Avec 185 éleveurs et une mise en place annuelle proche d'un million de volailles en 2009, la volaille de Bresse trouve ses principaux débouchés dans la restauration et la boucherie traditionnelle. Cette production haut de gamme suppose cependant de garder des structures suffisantes pour satisfaire une demande qui est actuellement supérieure à l'offre. Aussi, il paraît essentiel que de nouveaux producteurs puissent s'installer dans les prochaines années.

Une reconnaissance "volaille A.O.P." unique au monde

La loi du 1er août 1957, signée du Président René Coty, fait de la **volaille de Bresse** une Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.). Depuis 1996, l'A.O.C.

*Poulet de Bresse :
crête rouge,
plumes
blanches,
pattes bleues*



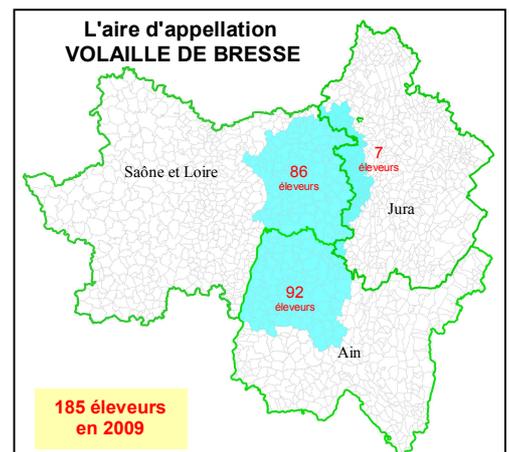
Volaille de Bresse est désormais reconnue comme une appellation d'origine protégée (AOP). Son aire s'étend sur la région de Bresse, plaine bocagère située entre le Massif

Central et le massif du Jura, limitée au nord par la vallée du Doubs et au sud par la transition avec la plaine de la Dombes. Cette zone d'appellation concerne ainsi trois départements : l'Ain, la Saône-et-Loire et plus marginalement le Jura, pour quelques communes localisées au pied du Revermont.

Cette distinction fait suite à une longue tradition d'élevage de volailles de qualité, les registres municipaux de Bourg en Bresse mentionnant les "chapons de Bresse" dès 1591. De nombreux écrits du XVIII^{ème}

siècle, notamment les baux, confirment la généralisation de l'élevage de Bresse. L'introduction de la culture du maïs y a grandement contribué et cette céréale reste aujourd'hui l'aliment de base des poulets de Bresse. La tenue d'un concours de volailles en 1862 témoigne déjà de la volonté d'une démarche de qualité, critère majeur pour l'obtention d'une future reconnaissance en A.O.C.

*L'aire
d'appellation
Volailles de
Bresse
s'étend sur
trois
départements*



Un cahier des charges exigeant

Produire de la volaille de Bresse implique pour les éleveurs de respecter des engagements tout au long de la phase d'élevage :

- la souche de poulets est la **race Gauloise Blanche**, développée par le centre de sélection et d'accoupage de Béchanne (Ain)
- à partir du 36ème jour, l'éleveur fournit au poulet les **céréales de Bresse garanties sans OGM** (maïs et blé) et l'équivalent de 4 litres de **produits laitiers** par poulet (le double pour les chapons)
- le poulet, élevé en plein air, doit disposer d'un **parcours herbeux** d'au moins 10 m². Il doit y trouver **1/3 de sa nourriture** (herbe, vers, mollusques, insectes,...), son alimentation étant volontairement carencée
- les bandes ne doivent pas dépasser 700 têtes
- l'élevage se termine obligatoirement par une période de **finition en "épinette"** (cage spécifique à cette phase d'engraissement)
- des conditions **d'âge** minimum d'abattage doivent être respectées : au moins 4 mois pour les poulets, 5 mois pour les poulardes et 8 mois pour les chapons
- l'appellation est authentifiée par une **baguette** portant le numéro de l'élevage et apposée sur une patte de la volaille
- le poulet abattu doit présenter les qualités de finition et de présentation requises, faute de quoi il est déclassé.

Les organisations professionnelles

L'appellation Volaille de Bresse s'est dotée de structures spécialisées, chargées de garantir et promouvoir l'appellation, d'assister les éleveurs et de contribuer à la commercialisation des volailles :

- en début de chaîne, le **centre de sélection de la volaille de Bresse (C.S.V.B.) de Béchanne** est le garant de la race et fournit des reproducteurs sains et homogènes. Ce centre est aussi accoupageur et produit des poussins qu'il livre âgés de 1 jour aux éleveurs de Bresse. Les établissements Poncin et Dubois dans l'Ain n'exercent désormais qu'une activité de livraison. Ils forment avec le C.S.V.B. les **«couvoirs de Bresse réunis»**.



- le **Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse (C.I.V.B.)** fédère tous les acteurs de la filière : les couvoirs de Bresse réunis, les éleveurs, les abattoirs et les volaillers expéditeurs. Ce Comité, dont le Président est le restaurateur Georges Blanc, est composé de représentants de l'ensemble des acteurs de la filière. Il assure la gestion de celle-ci et la distribution des marques d'identification. Il participe également au suivi technique des élevages en partenariat avec d'autres organismes (Chambres d'Agriculture, Lycée Les Sardières...). Ses missions de promotion et de communication sont essentielles.
- le **groupement des producteurs de volailles de Bresse**, résultant de la fusion en 2008 du Groupement de Producteurs de

La culture traditionnelle du maïs à grandement contribué à la création des élevages de volailles de Bresse



St-Trivier-de-Courtes et du Groupement de Montrevel-en-Bresse, est chargé du suivi des aides à l'investissement, des commandes groupées et de la négociation du prix de reprise du poulet.

Les produits : poulets, poulardes, chapons et dindes

Ce mode d'élevage en plein air conduit à un taux de perte important, proche de 10%, principalement lié aux prédateurs (buses, corbeaux, renards, ...).

La production annuelle pour l'ensemble de l'aire d'appellation avoisine :

- **865 000 poulets de Bresse**
- **74 000 poulardes et chapons de Bresse**
- **25 000 dindes de Bresse**, pour une trentaine de producteurs, A.O.C. particulière reconnue en 1976 et gérée par le syndicat de défense et de promotion de la dinde de Bresse. Cette production se répartit approximativement entre 33% dans le département de Saône-et-Loire, 63% dans l'Ain et 4% dans le Jura.

Les éleveurs et leur potentiel de production

département	producteurs	volailles «mises en place» en	Moyenne par
Ain	92	371 148	4 034
Jura	7	27 505	3 929
Saône-et-Loire	86	580 600	6 751
ENSEMBLE	185	979 253	5 293

Source : CIVB

Signes de qualité et ODG Nouveaux dispositifs

Dans le cadre de la Loi d'Orientation Agricole de 2006, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) a désormais la responsabilité et la gestion de tous les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, dont les A.O.C.. Sont maintenant séparés les organismes chargés de la défense et de la gestion (O.D.G.) et ceux chargés du contrôle des signes.

Depuis début juillet 2008, le C.I.V.B. est désormais reconnu O.D.G. Un organisme de contrôle agréé par l'INAO a ensuite été choisi. L'organisme certificateur "Qualiovest" assurera ainsi les missions de contrôles externes sur la filière, ce qui n'exclut pas les contrôles internes par les producteurs eux-mêmes et les interventions du C.I.V.B. : suivi de la production, accompagnement des éleveurs.

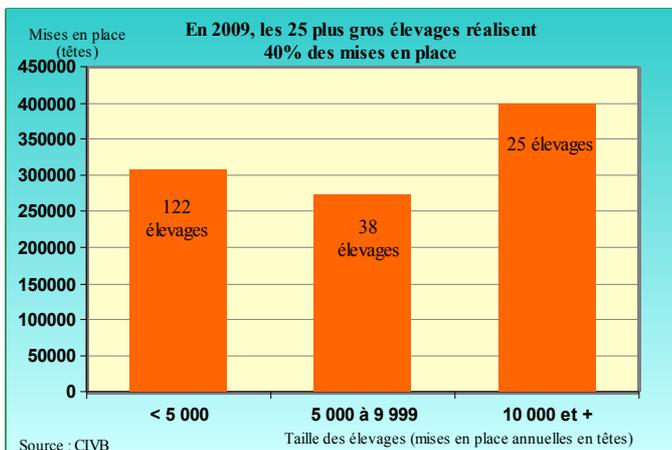




Des élevages de dimension variée

Les élevages de Bresse n'ont pas échappé à la restructuration de l'agriculture, avec une tendance générale à la réduction du nombre d'exploitations et une dimension croissante des exploitations subsistantes.

Au cours des treize dernières années, le nombre d'éleveurs a régressé de presque 50% (360 en 1996, 221 en 2007 et 185 en 2009). Dans le même temps, la production a elle aussi sensiblement reculé : 1,4 millions de poussins mis en place en 1996 contre 979 000 en 2009. La production ne s'est toujours pas remise de la "grippe aviaire" de l'automne 2005, qui avait gravement perturbé la filière et accéléré les cessations d'activité des éleveurs les plus âgés ou disposant de petites structures. En effet, la crise financière a suivi, ne facilitant pas une reprise des installations.



La taille des élevages est très variable, les plus petits mettant en place seulement une ou deux bandes de 700 volailles sur un an, tandis que le plus grand en produit plus de 40 000.

Durant ces dernières années, la tendance va cependant vers des unités de production de taille plus importante. Ainsi en 2009, 25 éleveurs mettent en place plus de 10 000 volailles à l'année (20 en 2007), ils assurent à eux seuls 40% de la production. La création ou le développement de quelques structures spécialisées de 10 à 15 000 unités, pourrait ainsi en théorie facilement satisfaire une demande supplémentaire. Mais les modalités de production du poulet de Bresse sont bien éloignées de celles de l'aviiculture intensive. Les exigences en main d'œuvre et en savoir faire découragent parfois les volontés d'installation.

La filière devra néanmoins compenser par des reprises ou des créations d'élevages, les inévitables cessations liées à l'âge des producteurs. En 2010, 38 éleveurs de volaille de Bresse sur 185 étaient âgés de plus de 55 ans. Dans l'hypothèse du non remplacement des éleveurs âgés, la baisse de production pourrait atteindre 20 à 25% ; le nombre de mises en place a déjà diminué de 4% entre 2006 et 2009.

La surface des bâtiments est en général de 60 m² et les bandes ne dépassent pas 700 poulets (12 /m²)



La filière de commercialisation et d'abattage

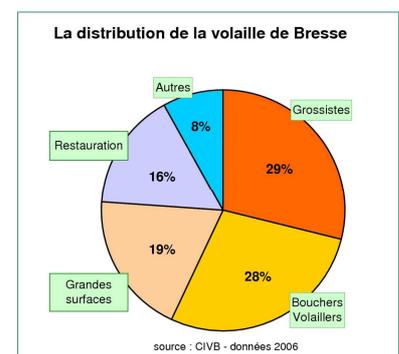
Aujourd'hui, les 2/3 des producteurs de volaille de Bresse adhèrent au groupement de producteurs de la volaille de Bresse (résultant de la fusion des deux groupements de Montrevel-en-Bresse et de Saint-Trivier-de-Courtes). Il planifie la production en accord avec les volaillers.

Les éleveurs se chargent eux-mêmes de la commercialisation de leurs volailles, soit en vente à la ferme, soit directement auprès des abattoirs. Le C.I.V.B. estime ainsi qu'environ 17% de la production totale de l'aire d'appellation sont écoulés en vente directe à la ferme (83% pour les abattoirs).

Les structures d'abattage se calquent sur les modes de commercialisation. 24 structures d'abattage non agréées CE permettent de traiter les volailles destinées à la vente directe. Elles sont en général de faible dimension, le plus souvent limitées à quelques centaines de volailles par an, avec une activité saisonnière marquée (fêtes de fin d'année). La grande majorité des volailles sont tuées dans des abattoirs industriels : 2 établissements en Saône-et-Loire (MAIRET et GUILLOT COBREDA pour les fêtes de Noël) et 4 dans l'Ain («Au chapon bressan», «Les volailles Mieral», «Ronsard» et «Gavand Prudent»).

Produit de luxe, la volaille de Bresse est encore majoritairement distribuée par des circuits de détail : bouchers, volaillers, restaurateurs ou magasins spécialisés. La vente à des grossistes ou à la grande distribution est toutefois en progression et la part des volailles conditionnées en "prêt à cuire" ou "découpe" gagne du terrain au détriment des volailles "entières". Plus de 50% de la production sont vendus dans l'Est de la France, 28% en région parisienne et 14% partent à l'export.

La commercialisation de la volaille de Bresse est en majorité assurée par des circuits de distribution traditionnels



Une production difficile à maintenir faute de nouveaux producteurs

La première condition pour assurer la pérennité de la filière est bien évidemment de **maintenir l'outil de production**. Pour l'instant, les nouveaux producteurs ne compensent pas les cessations et la relève semble difficile à assurer dans près d'un élevage sur quatre, où l'éleveur est âgé et donc susceptible de cesser son activité à court terme. Pourtant, la production actuelle laisse de la place pour de nouvelles installations, car la demande est pour le moment supérieure à l'offre. Une dizaine d'élevages pourraient ainsi être créés, pour un potentiel annuel de 100 à 150 000 volailles produites. Des candidats sont en cours de formation et pourraient prochainement s'installer. Mais certains facteurs, comme la volatilité du coût des céréales voire des produits laitiers peuvent aussi freiner les vellétés d'installation. La charge en main d'œuvre constitue également un frein.

Certains points du cahier des charges de l'appellation d'origine «Volaille de Bresse» ont été revus (alimentation, taille des lots, bien-être animal,...). Cela s'est traduit par la signature d'un décret ministériel le 18 décembre 2009, après plus de 4 ans de réflexion.

A la distribution, la volaille de Bresse se profile comme un produit haut de gamme, donc cher et destiné à une clientèle quantitativement limitée. C'est encore plus vrai pour les produits festifs que sont les chapons et les poulardes. Mais cette référence à la volaille "de fête" est aussi la raison même de l'existence de l'appellation et le moteur de la demande.



Des atouts majeurs pour la filière

La renommée de la volaille de Bresse, si elle n'est plus à faire, doit malgré tout être entretenue et les acteurs de la filière ne ménagent pas leurs efforts pour maintenir cette image de **qualité exceptionnelle**.

Le C.I.V.B., présidé par Georges Blanc, s'investit pleinement dans la promotion de la marque.

Il s'est doté d'une superbe vitrine : **la maison de la volaille de Bresse**. Située à Branges, non loin de Louhans en Saône-et-Loire, elle abrite le siège social du C.I.V.B. Elle accueille également les visiteurs dans un cadre à l'architecture typique reconstituée. Un élevage, situé à proximité, leur permet d'appréhender concrètement les spécificités de cette production.

Non loin de là, une aire d'exposition et de vente située sur l'autoroute A39, à Dommartin-les-Cuisseaux, participe également à la promotion de la volaille de Bresse. Cette dernière est aussi présente à l'Ecomusée de la Bresse Bourguignonne ou sur la route de la Bresse dont une étape clé est la Ferme des Planons à Saint-Cyr-sur-Menthon, musée vivant de la volaille de Bresse.

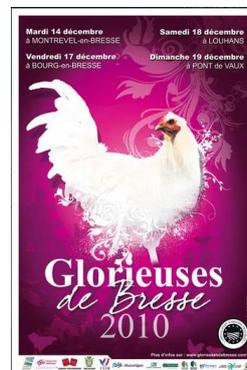
Le C.I.V.B. s'investit également dans diverses opérations de promotion nationales et internationales (le Bocuse d'Or en 2007, participation aux salons internationaux de l'Agroalimentaire, réseau "Bresse dans l'assiette", présence à Rungis...)

A l'approche des fêtes de fin d'année, les **GLORIEUSES DE BRESSE** créent un événement médiatique majeur. Les quatre lieux de concours, Bourg-en-Bresse, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux dans l'Ain, ainsi que Louhans en Saône-et-Loire, permettent aux éleveurs de présenter aux professionnels ainsi qu'au public, leurs plus beaux produits, notamment les chapons soigneusement roulés dans leur toile cousue.

Sur le site internet
du Comité
Interprofessionnel
de la Volaille de
Bresse



La promotion :
un atout essentiel
pour l'avenir de la
volaille de Bresse



Ce document a été essentiellement réalisé à partir des données communiquées par le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse. Nous le remercions pour l'aide précieuse qu'il nous a apportée.



DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES TERRITOIRES DE SAÔNE-ET-LOIRE

Mission « Connaissance des territoires et prospective »

37 Bd Henri Dunant - BP 94029 - 71040 MACON CEDEX 9

Tél 03-85-21-28-00 - Fax 03-85-38-01-55 - Miel : ddt-directeur@saone-et-loire.gouv.fr

Internet : <http://www.saone-et-loire.equipement-agriculture.gouv.fr/>

■ Directrice de la publication : Monique NOVAT ■ Impression : DDT71 ■ ©DDT 2011