

Le soutien à l'expérimentation dans la Filière avicole

Comité Volailles

Jeudi 5 septembre 2013

Direction Filières et International
Unité Expérimentation



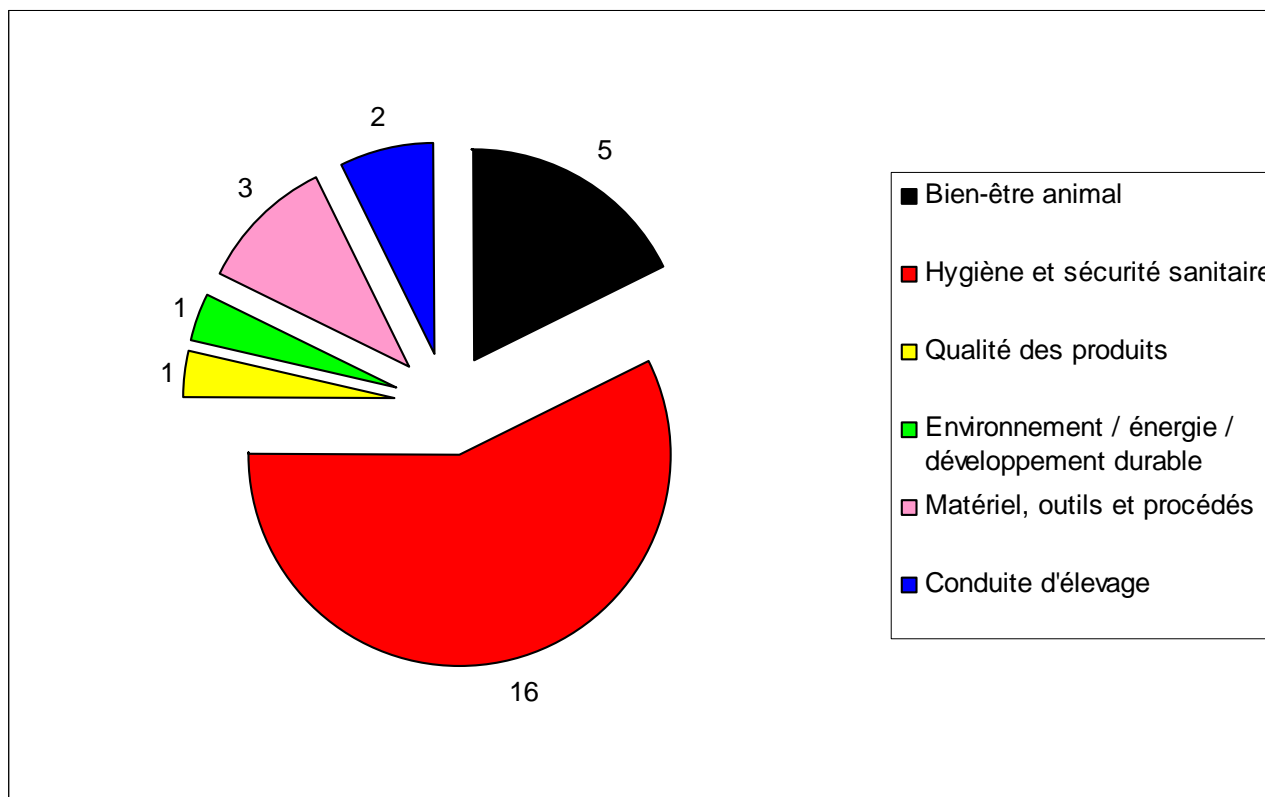
1. BILAN DES AIDES ATTRIBUEES 2011-2013

Synthèse éléments financiers de 2011 à 2013

	2011	2012	2013
Nombre programmes	10	7	11
Nombre porteurs	2	2	3
Budget des programmes (€)	431 700	329 800	496 000
Engagements (€)	215 153	216 292	377 727

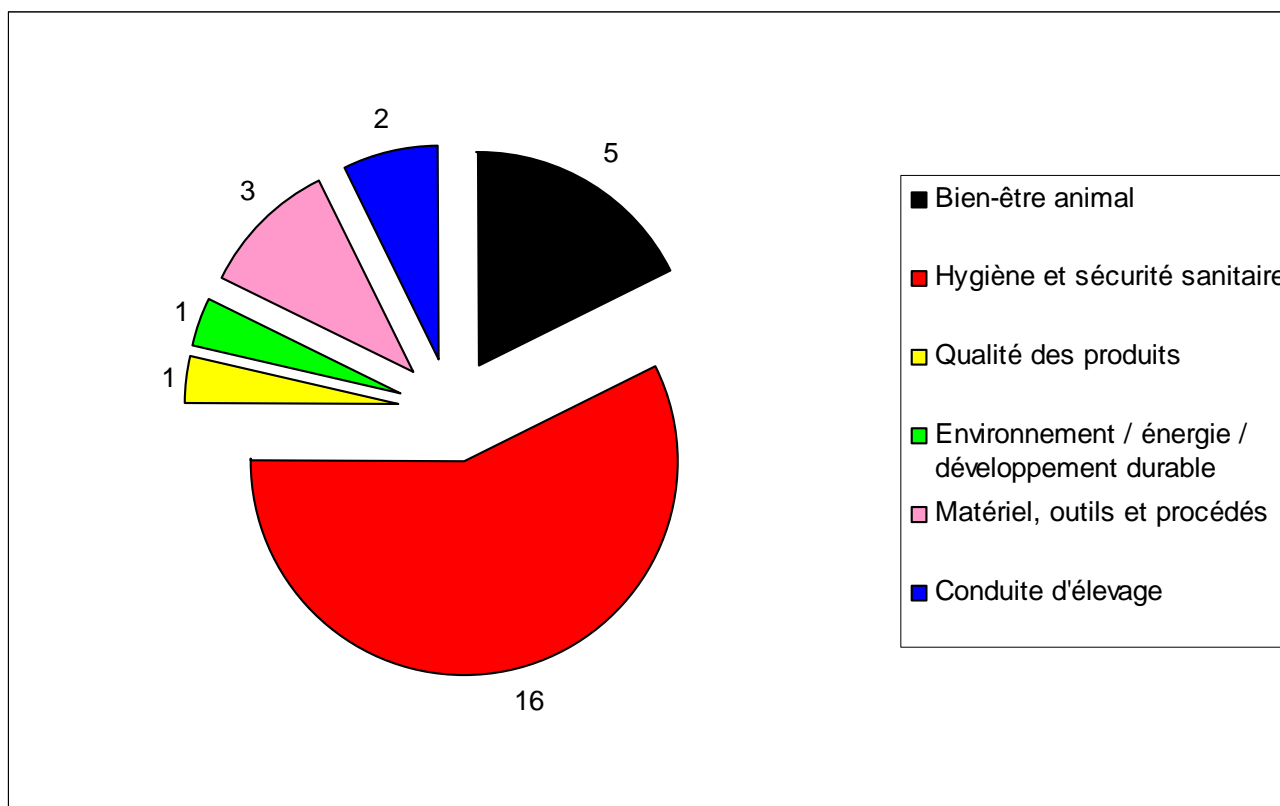
1. BILAN DES AIDES ATTRIBUEES 2011-2013

Nombre de programmes aidés par thématique



1. BILAN DES AIDES ATTRIBUEES 2011-2013

Engagements par thématique (€)



2. PROGRAMMES AIDES

Programmes financés en 2013

Thème	Porteur	Titre concis	Titre long	Subvention attribuée	Période réalisation
Bien-être animal	ITAVI	BEC Bien-être chez le canard	Critères indicateurs de bien-être chez les canards à foie gras : identification, prévalence et leviers d'amélioration	55 612 €	Du 01/02/13 au 31/08/14
Conduite d'élevage	ITAVI	CALORA	Ingestion restreinte et apports énergétiques de l'aliment : Impact sur les performances zootechniques et d'abattage des lapins	15 000 €	Du 01/01/13 au 30/06/14
Hygiène et sécurité sanitaire	Anses	BOTUNET	Botulisme aviaire : gestion du nettoyage-désinfection	44 434 €	Du 01/06/13 au 31/12/14
Hygiène et sécurité sanitaire	ITAVI	DESOC	Recherche de méthodes de désinfection des œufs à couver alternatives au formol	50 000 €	Du 01/07/13 au 31/12/14
Bien-être animal	ITAVI	NarcoVol	Optimisation des paramètres de narcose afin de respecter le bien-être des animaux et la qualité des produits dans différentes espèces : cailles, canards et lapins	53 000 €	Du 01/04/13 au 30/09/14
Qualité des produits	ITAVI	OXYVOL	Oxydation des viandes de dindes : Compréhension des facteurs et des mécanismes impliqués	96 756 €	Du 01/03/13 au 31/08/14

2. PROGRAMMES AIDES

Programmes financés en 2013 (suite)

Thème	Porteur	Titre concis	Titre long	Subvention attribuée	Période réalisation
Hygiène et sécurité sanitaire	CTCPA	PSYCHROCLO	Altération des foies gras pasteurisés par les clostridies psychrotrophes	15 958 €	Du 01/01/13 au 31/03/14
Hygiène et sécurité sanitaire	CTCPA	VALIFOG	Etude de validation de longues durées de vie des foies gras pasteurisés	12 138 €	Du 01/01/13 au 31/03/14
Hygiène et sécurité sanitaire	CTCPA	CARAFLORENS	Caractérisation de la thermorésistance des flores responsable des cas de non-stabilité	16 460 €	Du 01/01/13 au 31/03/14
Hygiène et sécurité sanitaire	CTCPA	AQR-Bot	Traitement thermique minimal à appliquer au foie gras appertisé, calculé par une Analyse Quantitative du Risque (AQR) vis-à-vis de C. botulinum	13 715 €	Du 01/01/13 au 31/03/14
Environnement / énergie / développement durable	CTCPA	ACYDU-Expe	Mise en place de critères de durabilité pour les filières industrielles de transformation de produits alimentaires – Partie expérimentale : Filière foie gras	4 654 €	Du 01/01/13 au 31/03/14

2. PROGRAMMES AIDES

Programmes financés en 2013

Pour plus d'informations sur les programmes financés :

https://experimentation.franceagrimer.fr/Pages /biblio_prog.valide.aspx

Site expérimentation de FranceAgriMer : les programmes financés sont présentés de façon synthétique dans le menu ***bibliothèque / programmes recevables*** (informations accessibles sans codes de connexion)

2. PROGRAMMES AIDES

Programmes aidés dont les résultats sont publiés en 2012/2013 (11 programmes)

Porteur	Titre concis	Titre développé
ITAVI	Lap'narc	Paramètres d'étourdissement des lapins pour optimiser la qualité des produits (carcasses et viandes) tout en respectant le bien être animal
ITAVI	VOLUME (année 1)	Impacts des nouveaux types d'éclairage sur le bien-être, l'environnement et les performances de volailles de chair
ITAVI	AMBIGAVE	Exigences bioclimatiques des canards gras pendant la période de gavage
ITAVI	SécuritAVI : L'empoussièrément dans les couvoirs	Caractérisation de l'empoussièrément dans les couvoirs et impact sanitaire
ITAVI	SécuritAVI : Exposition alimentaire chronique aux mycotoxines chez la dinde	Ingestion d'aliments multi contaminés par des faibles doses de mycotoxines chez les dindonneaux (0-42j) : Impact sur les performances zootechniques et sur la sensibilité aux maladies en conditions proches du terrain
ADIV	Décontamination des carcasses de volailles	Mise au point d'un appareil de mesure en vue d'évaluer différents procédés de décontamination des carcasses de volaille - procédés naturels versus procédés chimiques

2. PROGRAMMES AIDES

Programmes aidés dont les résultats sont publiés en 2012/2013 (suite)

Porteur	Titre concis	Titre développé
CTCPA	DLC foie gras	Etude de validation des longues durées de vie des foies gras pasteurisés
CTCPA	OLE foie gras	Facteurs de stabilité des foies gras en conserves appertisées à basse température
CTCPA	Foie gras HP	Pasteurisation assistée par hautes pressions pour la stabilisation du foie gras
CTCPA	Vieillessement foie gras	Mise en place de vieillissement accéléré de foie gras en emballages transparents
CTCPA	% Foie gras	Analyse destructive du pourcentage de morceaux dans les blocs de foie gras

2. PROGRAMMES AIDES

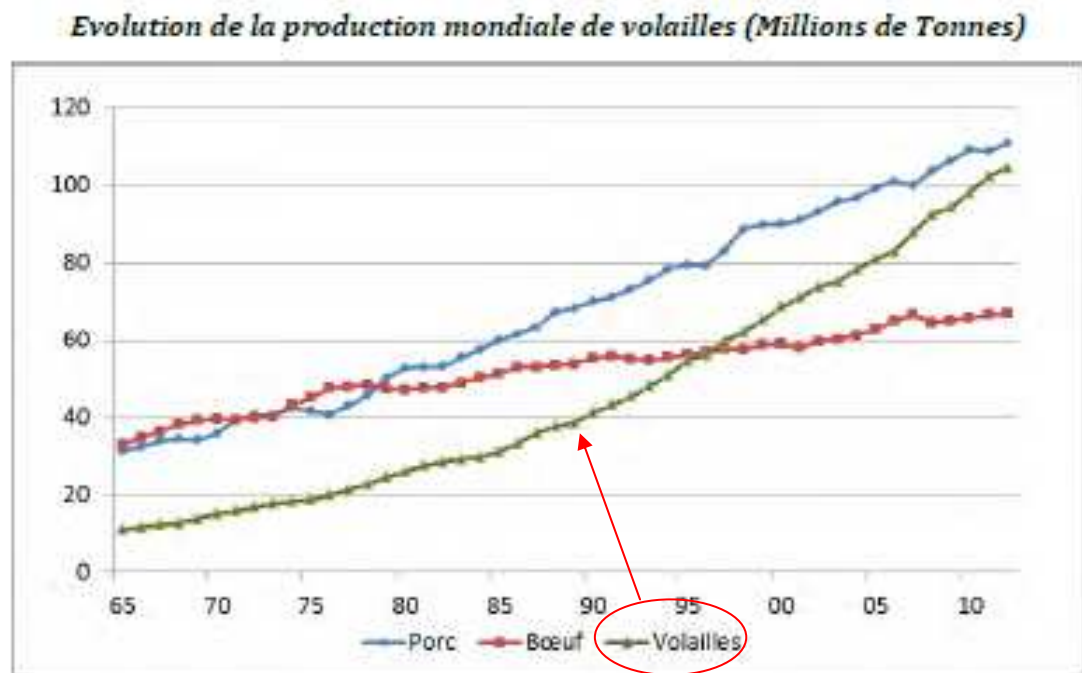
Programmes aidés dont les résultats sont publiés

Pour plus d'informations sur les programmes terminés :
https://experimentation.franceagrimer.fr/Pages/biblio_prog.resultats.aspx

Site expérimentation de FranceAgriMer : les programmes financés sont présentés de façon synthétique dans le menu ***bibliothèque / programmes terminés*** (informations accessibles sans codes de connexion)

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Contexte économique et social – filières Volailles

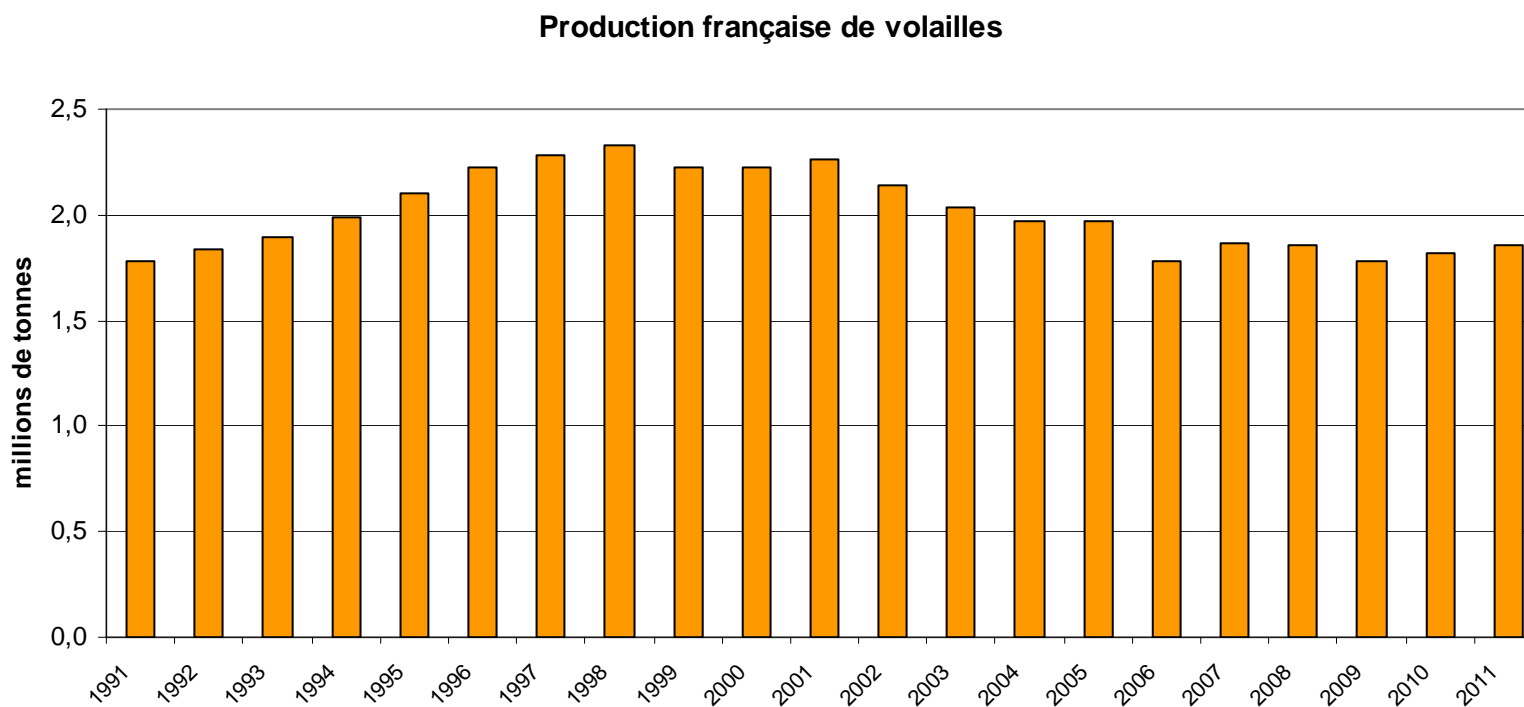


Source : FAO, nov 2012

Un marché mondial en croissance

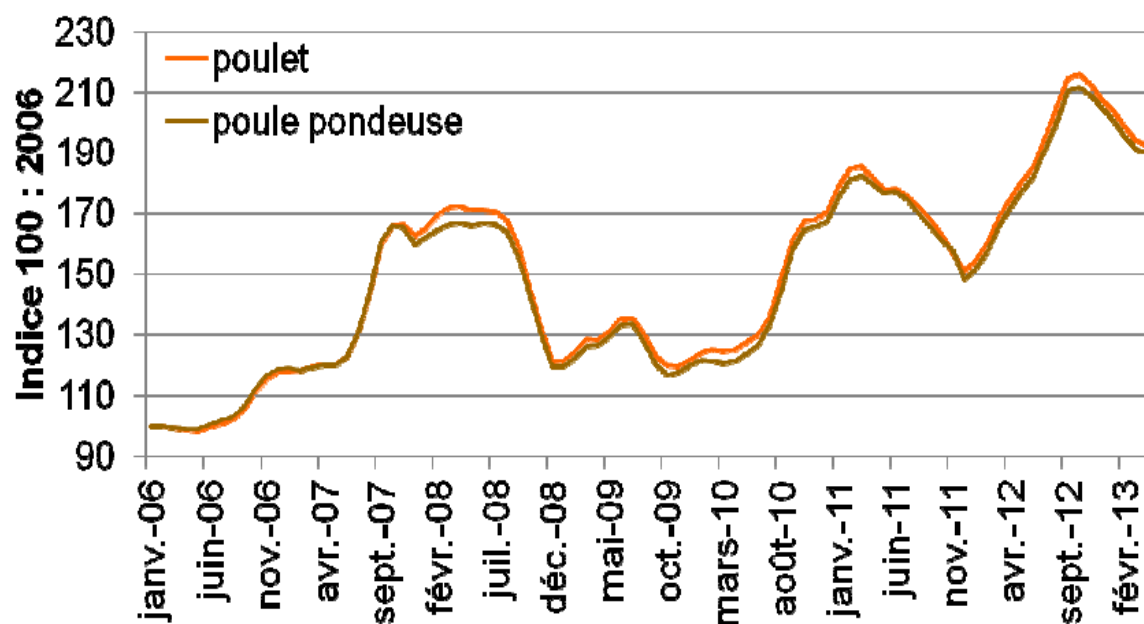
3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Une production française toutes espèces en baisse depuis 10 ans





3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION



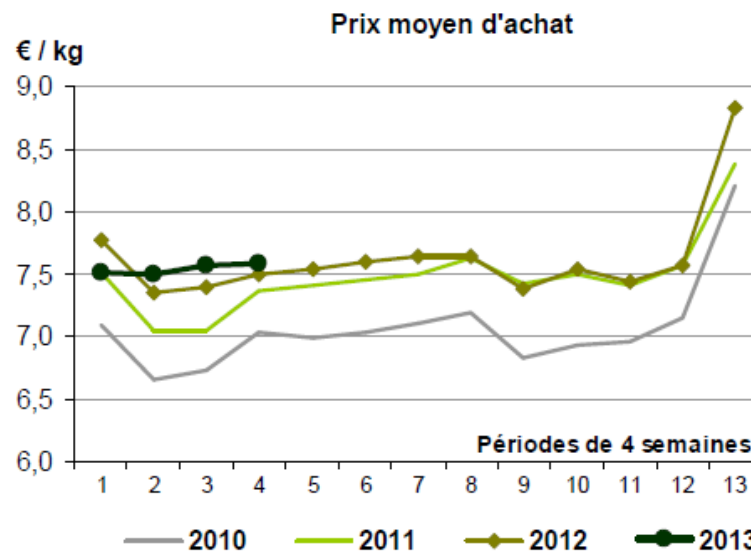
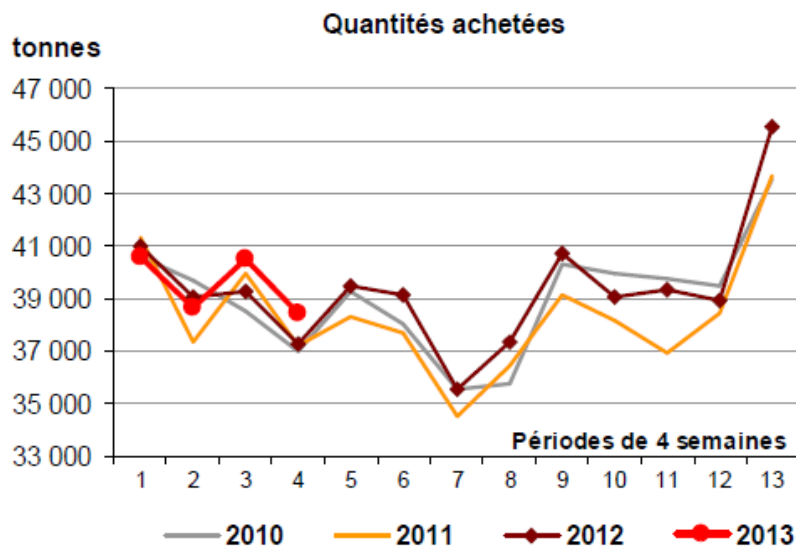
L'indice du cout matière première volailles de chair en augmentation constante

Source : ITAVI

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Les achats de viandes de volailles des ménages sont toujours en hausse au premier trimestre 2013...

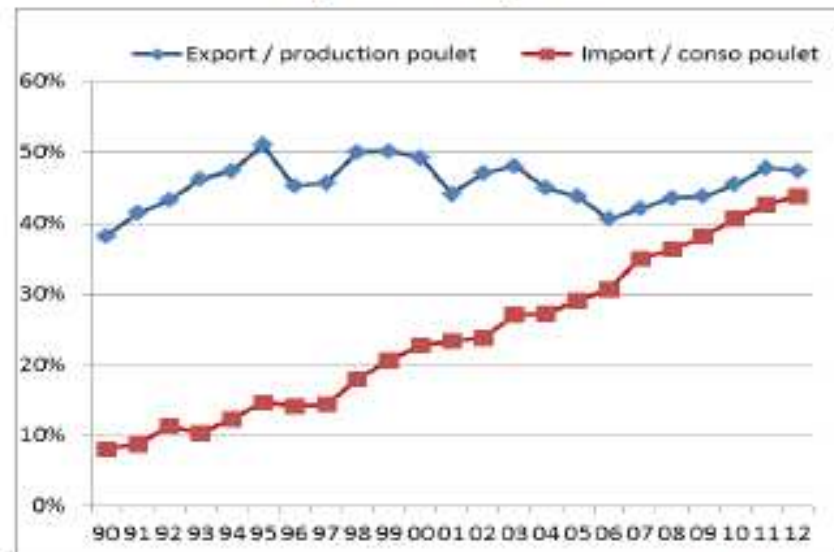
Achats des ménages de volailles et élaborés frais en France (hors lapin et hors charcuterie)



3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Mais une augmentation de la part des importations dans la consommation

Evolution de la part des importations dans la consommation de poulet et des exportations dans la production de poulet



Source : ITAVI d'après Douanes, FAM et SSP

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Contexte économique et social

Production en baisse de 20% sur 10 ans. Détérioration de la balance commerciale. Solde négatif avec l'UE

Réglementations bien-être animal et environnementale exigeantes

Volatilité des prix des matières premières
Croissance du marché au niveau mondial

Marché national : « label » en stagnation, « standard » en progression mais grâce à une augmentation des importations

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Enjeux et objectifs pour la filière

Produire dans des exploitations économiquement et écologiquement performantes

Vivre avec la volatilité des prix

Restaurer la compétitivité des entreprises sur tous les marchés

Construire un nouveau mode de relation entre les industriels et leur aval

Créer de la valeur : segmentation de l'offre et création de nouveaux produits

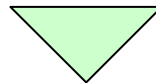
Adapter l'outil industriel aux évolutions de la production et de la demande

Faire reconnaître l'identité française pour les produits standards

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Quelles contributions de l'expérimentation pour ces objectifs ?

Axe n° 1 : Adapter la production aux contraintes réglementaires et à la demande sociétale

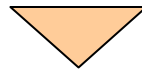


Adaptation des entreprises (économiques, techniques, gestions des « déchets »...) aux nouvelles normes.

Evolution des systèmes de production (techniques d'élevage, génétique...).

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Axe n° 2 : Améliorer l'efficacité des entreprises dans un contexte de forte compétition et de maîtrise de l'impact sur l'environnement



Productivité et résistance aux aléas des exploitations

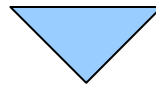
- Amélioration des performances techniques
- Maîtrise sanitaire des élevages

Compétitivité des entreprises d'abatage-découpe et de transformation

- Développements d'outils technologiques pour augmenter la productivité : tri des animaux, analyses, automatisation de tâches...
- Adaptations des produits à la demande : nouveaux produits élaborés, produits compatibles aux exigences nutritionnelles
- Valorisation des coproduits et des déchets

3. AXES D'ORIENTATIONS POUR L'EXPERIMENTATION

Axe n° 3 : Maîtriser la qualité organoleptique et sanitaire des produits transformés pour répondre aux demandes des marchés et des consommateurs.



Outils de mesure de la qualité
Normalisation des produits
Traçabilité et sécurité alimentaire
Qualité des viandes et des produits