

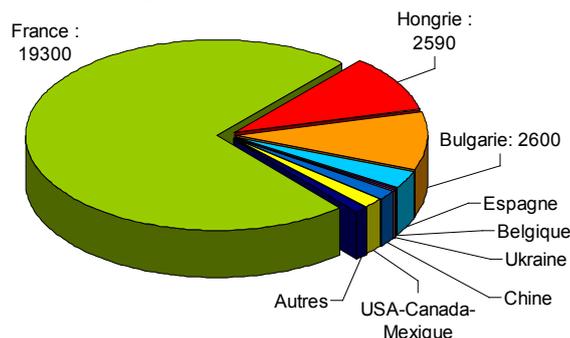
Une filière européenne dynamique

La France toujours leader mondial

Avec 25 000 t, la production européenne reste très majoritaire au plan international (95%). La France reste le principal pays européen producteur de foie gras avec 19 300 t (73%), suivi de la Bulgarie (2 600 t en canard) et de la Hongrie (2 590 t dont 1 600 t en oie)

La production de canards domine toujours (90 %), mais la production d'oie résiste en Hongrie et en France, elle se développe en Ukraine et Chine. La Chine devance l'Espagne au 4^{ème} rang mondial.

Répartition de la production mondiale de foie gras en 2014 (26 300 tonnes)



(Source Cifog, estimations nationales, Eurofroigras)

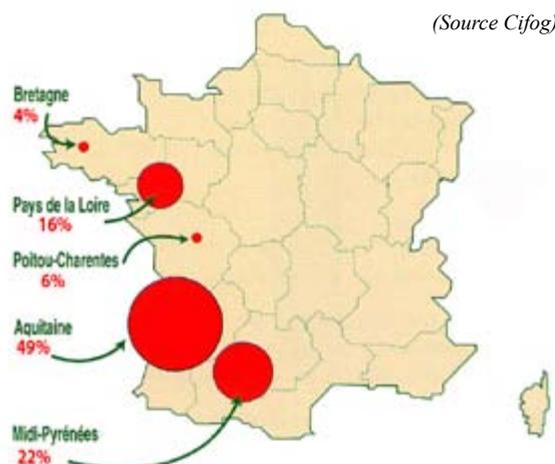
... résiste à la crise en s'adaptant

En 2014, les échanges intracommunautaires ont atteint 150 millions € (+2 % vs 2013), tandis que les exportations hors UE représentaient 68 millions €. Au sein de l'UE, la France conserve son rôle majeur de pays producteur et exportateur tant pour les foies crus que pour les préparations à base de foie gras. Les exportations françaises de foie gras transformé sont restées stables

Malgré un contexte économique peu favorable, les ventes de foies gras ont progressé tant par le nombre d'acheteurs que par les quantités achetées par ménage (+ 3 %). Le consommateur apprécie les conditionnements en barquettes qui se répartissent entre produits haut de gamme (foie gras entier) et produits plus accessibles.

Une production nationale localisée et segmentée....

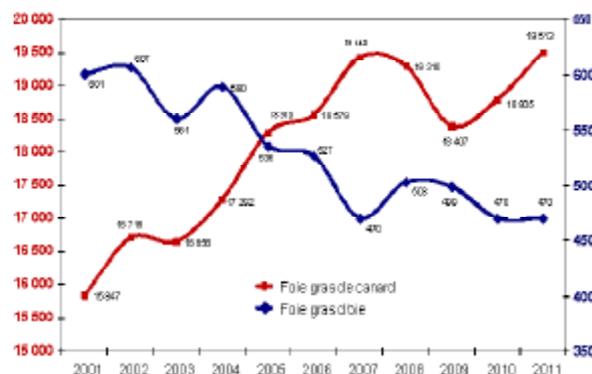
Deux grands bassins avec deux orientations différentes. Le Sud-Ouest avec plus de 3/4 des volumes est engagé dans une démarche qualité (IGP). Le Grand Ouest développe une production standard vendue sous origine France.



... avec des volumes maîtrisés

La production française de foie gras de canard reste très majoritaire (98 %), la production d'oie décline régulièrement.

Evolution de la production française de foie gras (en tonnes)



(Source Cifog)

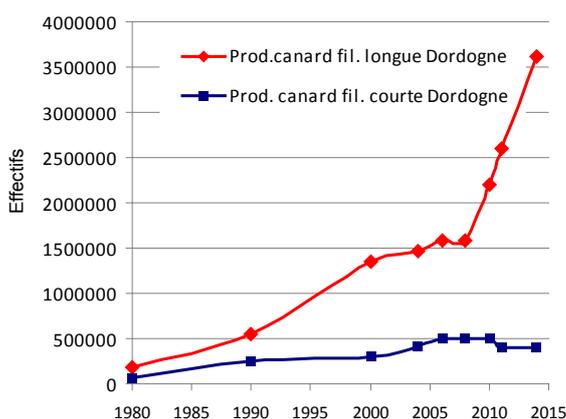
La filière périgordine à maturité

En 2014, avec 85 000 oies et 3 000 000 canards, la Dordogne se situe au 1^{er} rang pour l'oie, devant le Gers, et au 5^e rang national pour les canards.

Une filière CANARD identifiée Périgord

Depuis 1995, la production s'est structurée et s'est développée grâce à l'Indication géographique protégée (IGP). Par les garanties apportées sur la qualité et l'origine, l'IGP a conforté la production du bassin périgordin et renforcé les liens amont/aval de la filière canard.

Evolution de la production de canards en Dordogne (2014)

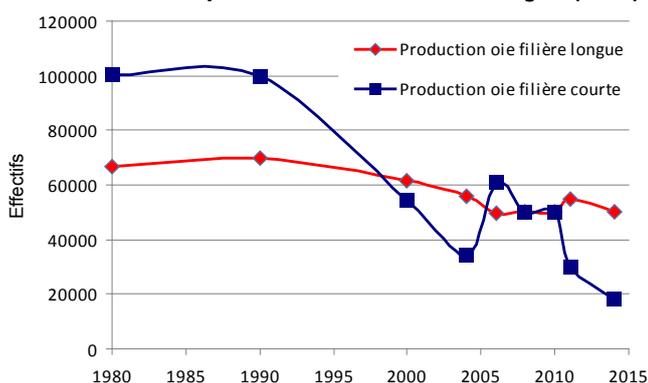


Après trois années de stabilisation (2006/10) la production de canards sous IGP dans la zone Périgord poursuit son essor et atteint 3,6 millions de têtes en 2014.

Une filière OIE traditionnelle et emblématique

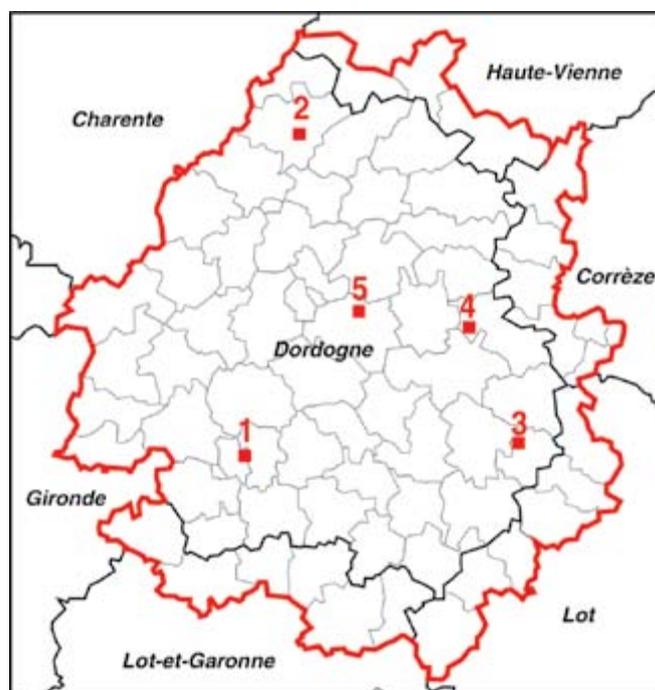
Contrairement aux autres départements du Sud-ouest, la production d'oies continue à se maintenir en Dordogne grâce à une bonne maîtrise des techniques de production largement diffusées par la Station expérimentale de l'oie à Coulaures. Elle approvisionne un marché haut de gamme pour des consommateurs avertis. Le lancement, en 2012, de la marque collective Oie du Périgord vient conforter les efforts de tous les opérateurs, depuis les troupeaux d'oies reproductrices jusqu'à la transformation fermière et artisanale.

Evolution de la production d'oies en Dordogne (2014)



Chambre d'agriculture Dordogne

Répartition de la production sur la zone IGP Périgord et localisation des sites d'abattage



Chambre d'agriculture Dordogne

1. Palmigord (Bergerac)
2. Volagrain (Nontron)
3. Atelier de Lavergne (Prats-de-Carlux)
4. Pelegris (Les Farges)
5. Foie Gras St-Laurent (St-Laurent-sur-Manoire)

Une filière longue

Organisée autour de 7 organisations de producteurs

- Agropalm SAS - Agen (47)
- Capel - La Quercynoise - Gramat (46)
- Sanders-Périgord - Boulazac (24)
- Sarlat Périgord Foie Gras - Sarlat (24)
- Terres du Sud, section Foies gras - Bergerac (24)
- Vivadour - Mirande (32)

Une filière courte

- CEPPAG - Terrasson (24)
- EARL Mazet-Cheval - St-Geniès (24)
- Plus de 300 ateliers de production à la ferme

Repères technico-économiques

(Sources : réseau des fermes de références Dordogne 2011)

L'ELEVAGE

Canard prêt à gaver		Oie prête à gaver
1 000 à 8 000	Taille de lots (animaux/lot)	300 à 1 200
5 à 6	Densité tête/m ²	3 à 3,5
12 à 14 semaines	Durée d'élevage	12 à 16 semaines
4,1 à 4,6 kg à 12 semaines	Poids moyen à la mise en gavage	5,5 kg à 12 semaines
Bât. unique : 3 à 3,5		Poussinière + 2 abris : 7,5
Poussinière + 2 abris : 9	Nombre de lots/an	Bâtiment unique : 3 à 3,5
2%	Taux de mortalité	4 à 6 %
3,7 à 4,2 (12 sem.)	Indice de consommation	3,9 (12 sem.) à 4,3 (15 sem.)
0,7 à 3 € /canard	Marge brute /tête	3 à 7 € /oie
	Atelier type	
1	Nombre d'UTH	0,6
36 000	Effectif produit/an	6 000
1 poussinière 600 m ²	Equipement	3 bâtiment de 220 m ²
2 abris croissance (2x450m ²)		6 ha parcours
4 ha parcours		
170 000 €	Investissements	120 000 €
18 000 €/an	Revenu disponible	12 000 €/an

LE GAVAGE

Canard en gavage		Oie en gavage
1 000	Taille de lots	400
5 à 8	Densité (animaux/m ²)	4
520 à 550	Poids moyen de foie (g)	850
2,2 à 2,3	Poids moyen de paletot (kg)	2,9 à 3,1
12	Durée de gavage (j)	15 à 18
8,5 à 9,5	Quantité de maïs/tête (kg)	14 à 16
20	Nombre de lots/an	12
2,5 %	Taux de mortalité	3 à 4 %
2,7 à 3,7 €	Marge brute /tête	8 à 14 €
	Atelier type	
0,75	Nombre d'UTH	0,7
20 000	Effectif produit/an	4 800
1 salle gavage 1000 places	Equipement	1 salle gavage 400 places
225 000 €	Investissements	150 000 €
23 000 €/an	Revenu disponible	15 000 à 20 000 €/an
4 h/jour	Temps de travail moyen journalier	4 h/jour
3 h/jour	Temps de travail journalier en gavage	5,5 h/jour

Vente directe

Les producteurs commercialisent des produits de découpe et/ou des produits transformés.

Atelier type pour 2 UTH :

Effectif : 2 400 canards ou 1500 oies (élevés, gavés, abattus, transformés et vendus)
 Investissement : 195000 € (production, abattage, transformation et commercialisation)
 Prix moyen de vente : 76 €/canard et 110 €/oie
 Revenu disponible/an : 20 000 à 30 000 €/UTH/an

Les points forts et les problématiques

Les points forts

- Le foie gras reste un produit festif très apprécié des français, y compris en période de crise économique, et la notoriété Périgord reste très forte.
- La loi d'orientation agricole reconnaît que «le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France» (art. 654-27-1 du Code rural).
- La mise en place de l'IGP Canard à Foie Gras du Périgord a permis un essor de la production et a contribué à pérenniser les outils d'aval.
- La présence d'une station d'expérimentation et de diffusion sur l'oie et le canard conforte le positionnement de la Dordogne parmi les départements leaders pour la production d'oies.
- La Dordogne est le seul département à disposer d'un site de formation (Lycée agricole) comprenant tous les maillons de la filière, depuis l'accoupage jusqu'à la commercialisation des produits transformés.
- La coexistence en Dordogne de plusieurs circuits de production et de transformation (secteurs fermier, artisanal et industriel) renforce l'image du Périgord et sa notoriété.

Les problématiques

- Les risques sanitaires (influenza aviaire) et le lobby anti-gavage prennent de l'ampleur et peuvent menacer l'avenir de la filière.
- Les gaveurs de canards viennent d'investir pour la modernisation des ateliers en logement collectif.
- La filière peine à installer de nouveaux éleveurs. Elle se heurte à des problèmes d'image souvent déformée ou exagérée (bruits, odeurs, intégration paysagère, pénibilité du gavage).
- La filière OIE attend avec impatience l'avènement de son IGP pour assurer sa pérennité sur le long terme et relancer la production locale.
- La filière courte périgourdine, face à une concurrence de plus en plus affirmée de la part des autres régions, se redynamise.
- Le plan de bio-sécurité a une obligation de résultat sous peine de menacer fortement l'avenir de la filière en cas de nouveau cas d'influenza aviaire.

La réglementation

- Selon la taille de l'élevage, les exploitations relèvent soit du règlement sanitaire départemental (RSD), soit du régime des installations classées (déclaration ou autorisation).
- Selon la localisation géographique elles peuvent être soumises à des directives spécifiques (NATURA 2000, directive Nitrates, zone vulnérable...).
- Le Code de la consommation, les Guides de bonnes pratiques, le Code des usages de la charcuterie et différents décrets de centres techniques s'appliquent chez les transformateurs.
- Depuis le 1er janvier 2016, toutes les installations de gavage doivent être obligatoirement en logement collectif (convention européenne du 22 juin 1999).
- Pour se prémunir du risque d'influenza aviaire, toutes les exploitations de volailles ont l'obligation de mettre en place un plan de bio-sécurité afin d'empêcher l'introduction du virus et limiter le risque de diffusion entre exploitations (arrêté du 8 février 2016).

Les aides aux producteurs

Pour les actions concernées : recherche, environnement, références, IGP, appui technique, rénovation des bâtiments et aménagements sanitaires, les différents financeurs sont l'Union européenne, FranceAgriMer, le Conseil régional d'Aquitaine et le Conseil départemental de la Dordogne.

Les actions Chambre d'Agriculture

- Recueil et diffusion de références.
- Appui technique en production.
- Accompagnement de projets.
- Réalisation de diagnostic d'exploitation (DEXEL, ICPE, AREA, PCAE, bio-sécurité, Paquet hygiène...).
- Animation de la filière.
- Formation (production, transformation, environnement, biosécurité, paquet hygiène...).
- Expérimentation et démonstration (Ferme de l'oie et du canard).
- Gestion de dossier d'aide financière (AREA bio-sécurité, AREA, transformation à la ferme...).
- Réflexion prospective filière.

Cette plaquette est réalisée grâce au concours financier :



Boulevard des Saveurs - Cré@Vallée Nord
COULOUNIEIX CHAMIERES
Adresse postale :
CS 10250 24060 - PERIGUEUX CEDEX 9
www.dordogne.chambagri.fr
Contact : 05 53 45 47 50

