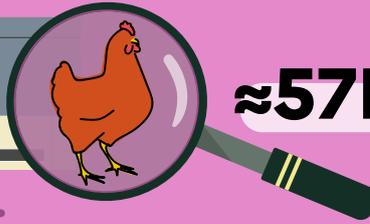


ÉLEVAGE DE POULES PONDEUSES

APERÇU EN 2022 EN FRANCE*

2800 élevages



≈ **57M** de poules élevées

14,4 milliards d'œufs de consommation

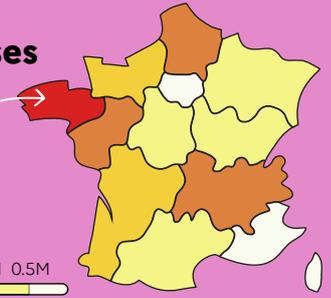


Par an, un français consomme **220 œufs** en moyenne.

4 Chaque Français consomme ainsi plus de 4 œufs/semaine (ovoproduits ou œufs coquille)

Effectifs de poules pondeuses

35% des poules pondeuses sont en Bretagne.



Répartition

des poules selon les tailles d'exploitations en 2020



LE SAVIEZ-VOUS ?
La France est l'un des **1^{ers}** producteurs d'œufs en Europe avec l'Allemagne et l'Espagne ! (14% de la production européenne)



76% des exploitations élèvent entre **1k et 20k poules** soit **25%** des poules pondeuses en France



15% des exploitations élèvent entre **20k et 50k poules** soit **20%** des poules pondeuses en France



9% des exploitations élèvent plus de **50k poules** soit **55%** des poules pondeuses en France

*Chiffres diminués par rapport à 2021 en raison de l'épidémie d'influenza aviaire ayant touché l'Europe et particulièrement la France

CONDUITE D'ÉLEVAGE

DE POUSSINS À POULETTES...

Sélection 1 des meilleures pondeuses

Reproduction et sexage in-ovo 2 pour éliminer les embryons mâles avant éclosion

3 Éclosion vers 21 jours

Transfert des poussins 4 à 1 jour

5 Élevage des poulettes (futures pondeuses) jusqu'à 17-18 semaines pour préparer la ponte

Livraison 6 des poulettes prêtes à pondre chez un éleveur de poules pondeuses



LE SAVIEZ-VOUS ?

Il n'y a que **7 couvoirs** de poules pondeuses en France ! (lieux regroupant des couveuses artificielles)

...DE POULETTES À POULES PONDEUSES

Accueil des poulettes prêtes à pondre à 17-18 semaines

Pratique de la « **bande unique** » : **1** bâtiment souche de poule âge

Pré-ponte

Stimulation lumineuse de la poulette par simulation de jours croissants pour qu'elle entre en ponte.

Ponte

soit entre 300 et 340 œufs sur la durée totale de ponte ! Environ **1 œuf par poule par jour** avec un pic de ponte à 28 semaines.

NB D'ŒUFS PONDUS POUR 100 POULES



Réforme, abattage des poules et valorisation de la carcasse vers 75-76 semaines.

Nettoyage, désinfection et vide sanitaire avant la nouvelle bande

MODES D'ÉLEVAGE

En 2021 en France, les poules sont :

33% **EN CAGES AMÉNAGÉES**
750 cm² par poule, en groupe de 12 à 60 poules
Accès perchoirs, nids et litières pour picorage et grattage

Depuis le 15 décembre 2021, il est **interdit de construire ou d'agrandir les bâtiments avec des systèmes en cages aménagées.**

21% **AU SOL**
9 poules par m² en bâtiment fermé

Les poules évoluent dans le bâtiment librement mais sans accès vers l'extérieur

Il y a toujours des bâtiments, peu importe le mode d'élevage choisi. Dans ces bâtiments, on retrouve systématiquement des **mangeoires**, des **abreuvoirs**, des **perchoirs** et des **nids de ponte**.

EN LABEL ROUGE **6%**

9 poules par m² en bâtiment
Max 6000 poules par bâtiment
Accès extérieur avec **5 m² par poule**

24%
EN PLEIN-AIR
9 poules par m² en bâtiment
Accès extérieur avec **4 m² par poule**

EN BIOLOGIQUE

6 poules par m² en bâtiment
Max 3000 poules par compartiment d'élevage
Accès extérieur avec **4 m² par poule**
Alimentation uniquement bio

16%

En 2022 en France, **3/4 DES POULES PONDEUSES ÉTAIENT ÉLEVÉES EN SYSTÈME ALTERNATIF.**

au sol
en plein-air
en label rouge
et en biologique

LES ŒUFS

65% des œufs sont vendus **entiers**.

45%
vers la grande distribution

20%
en restauration hors domicile (restaurants, cantines, boulangeries...)



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le code inscrit sur la coquille nous indique le mode d'élevage de la poule :
0 = Biologique, 1 = Plein air et Label Rouge, 2 = Au sol et 3 = En cage.



Le reste est transformé en **ovoproduits**

Les œufs sont **cassés** puis **pasteurisés** pour être mis dans des contenants de grande quantité. L'œuf peut se présenter sous sa forme entière, jaune ou blanc et se conserver réfrigéré, congelé, lyophilisé...

Cette forme est utilisée en restauration, en cosmétique et en industrie agroalimentaire.



LE SAVIEZ-VOUS ?

En France, les œufs sont généralement de couleur brune (*poules brunes*) tandis qu'en Allemagne, ce sont des œufs de couleur blanche (*poules blanches*).