

## ❧ Critères de choix ❧

Le poulet standard atteignant son poids d'abattage entre 35 et 42 jours est jeune et tendre. Le poulet de souche à croissance lente, met quant à lui au moins 10 semaines pour atteindre son poids d'abattage : sa chair est plus ferme, avec une saveur plus prononcée, et sans excès de gras. Entre les deux, le poulet à croissance intermédiaire, entre 47 et 56 jours d'élevage, tient un peu de l'un et de l'autre.

Si vous souhaitez une chair tendre, choisissez une volaille jeune. Si vous préférez plus de caractère et de saveur, prenez un poulet à croissance lente. Pour les différencier, l'étiquette peut vous aider. Toutefois, l'étiquetage des modes d'élevage n'est pas obligatoire.



Editeur responsable : Marc Gielen, Avenue Comte de Smet de Nayer 14 – 5000 Namur — Hungryminds.be

### Le prix?

Oui, le poulet standard est à petit prix et souvent disponible en découpes. Le poulet à croissance lente est quant à lui plus cher à l'achat, compte tenu de son mode de production associé à des durées d'élevage plus longues. Celles-ci entraînent une consommation plus importante d'aliments. Ce mode d'élevage implique également des densités d'élevage plus faibles et l'accès à un parcours extérieur. Quel que soit le mode d'élevage, les productions bénéficient des mêmes contrôles et sont issues chez nous d'exploitations familiales.

### La qualité?

Le consommateur peut être assuré du respect des qualités sanitaires, environnementales et du bien-être animal et ce, quel que soit le mode de production utilisé. En effet, il existe une législation très stricte concernant l'élevage du poulet en Belgique, ainsi que des organismes de contrôle chargés de sa bonne application sur le terrain.

#### Bon à savoir!

Les antibiotiques, comme facteurs de croissance, sont interdits en Belgique depuis 2006.

La contamination par les salmonelles est strictement contrôlée avant le départ des poulets pour l'abattoir, ainsi qu'à leur arrivée à l'abattoir (depuis 2012)

### Que mange le poulet?

L'aliment pour poulet est composé de quatre grandes sources de matières premières :

- A.** Sources énergétiques : ce sont les céréales (graines de maïs, graines de froment,...)
- B.** Sources de protéines : protéines végétales issues des coproduits des huileries, essentiellement tourteaux de soya.
- C.** Oligo-éléments, minéraux, vitamines : pour assurer le bien-être, la croissance et la qualité de la carcasse du poulet. Il s'agit de mélanges de calcium, phosphore, vitamines A, D, E.
- D.** Ajouts pour des raisons d'appétence, pour éviter la pulvérisation de l'aliment, et pour fournir un apport d'énergie. Il s'agit d'huiles de soya ou de graisses animales, en très faible proportion.

La fabrication d'aliments pour poulet est contrôlée de manière très stricte au niveau fédéral et également en interne du secteur (code de bonnes pratiques allant au-delà de la législation et plan sectoriel de contrôles de toutes les matières premières).

**Pour plus d'information** sur les différents modes d'élevage observés en Wallonie, visionner le film : « La filière avicole wallonne : des poulets bien élevés » ([www.facw.be/collectiondedvd1/index.html](http://www.facw.be/collectiondedvd1/index.html))



## ❧ Le Poulet ❧ Pour tous et pour tous les goûts!

Notre Région a du bon!



Agence Wallonne pour la Promotion  
d'une Agriculture de Qualité



## Percer les secrets des étiquettes du poulet

L'étiquette d'un poulet, c'est un peu sa carte d'identité. Une étiquette est une garantie nécessaire, mais non suffisante. Une belle étiquette n'est donc jamais en soi une garantie absolue de qualité. Comme sur l'étiquette du vin, il faut déchiffrer, lire entre les lignes.

**Dès le 1er avril 2015**, l'étiquette devra en outre fournir l'indication du pays d'élevage et d'abattage.

### La date

Elle indique la date limite de consommation.

### Abattoir agréé

L'abattoir doit évidemment être agréé par l'AFSCA.

**Classe A:** Regroupe tous les poulets vendus entiers et les découpes ... En outre, pour la viande de volaille préemballée, doivent figurer également le prix total et le prix par unité de poids pour la viande fraîche, s'il s'agit d'une viande fraîche (entre -2°C et +4°C), congelée (-12°C) ou surgelée (-18°C), la température d'entreposage (recommandée), le numéro d'agrément de l'abattoir ou de l'atelier de découpe.

A titre d'indication, un poulet standard est élevé sur base d'une moyenne de 20 poulets par m<sup>2</sup>, à l'intérieur du poulailler et pendant une durée variant entre 35 jours et 42 jours.

### Modes facultatifs d'étiquetage des modes d'élevage

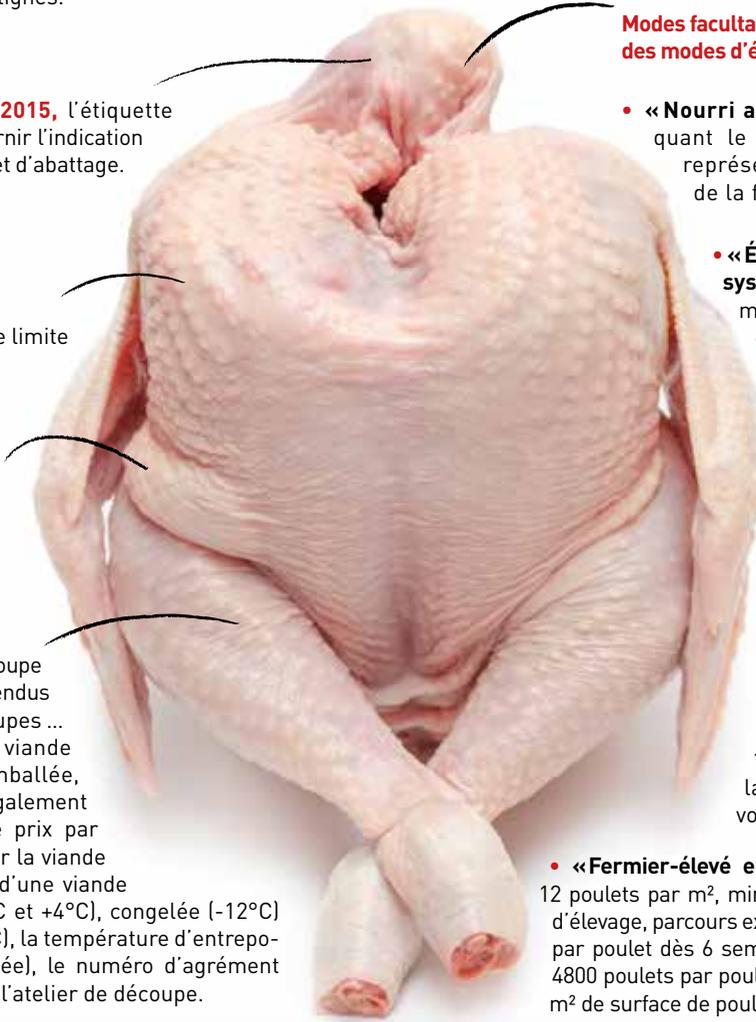
- « **Nourri aux céréales** », en indiquant le pourcentage: si elles représentent au moins 65% de la formule d'aliment.

- « **Élevé à l'intérieur / système extensif** »: maximum 15 poulets par m<sup>2</sup> et minimum 56 jours de durée d'élevage.

- « **Fermier-élevé en liberté** »: idem fermier mais pas de limite au parcours.

- « **Elevé à l'extérieur** »: maximum 13 poulets par m<sup>2</sup> et minimum 56 jours d'élevage, présence d'un parcours extérieur de minimum 1m<sup>2</sup> par volaille durant la moitié de la vie des volailles.

- « **Fermier-élevé en plein air** »: maximum 12 poulets par m<sup>2</sup>, minimum 81 jours de durée d'élevage, parcours extérieur de minimum 2m<sup>2</sup> par poulet dès 6 semaines d'âge, pas plus de 4800 poulets par poulailler et pas plus de 1600 m<sup>2</sup> de surface de poulaillers sur l'exploitation.



## Quels sont les produits contrôlés que l'on trouve chez nous ?

### Poulet standard

- Poulet à plumage blanc, à croissance rapide (entre 35 et 42 jours), ayant besoin de moins en moins de jours pour atteindre le poids vif de 2,2 à 2,4 kg, grâce aux progrès de la sélection génétique et à la technicité des éleveurs
- Production qui s'intègre dans un modèle d'exploitations familiales et assurant une diversification des activités de la ferme. Celle-ci produit ses propres céréales qui sont incorporées dans les aliments des volailles
- Poulet le plus élevé et consommé en Wallonie
- Bon rapport qualité prix car bon coefficient de transformation de son aliment en protéine animale
- Certification belge de l'ensemble de la chaîne de production par Belplume (belplume.be)

### Poulet intermédiaire

- Poulet à plumage blanc, à croissance un peu plus lente (47-56 jours de durée d'élevage)
- Même poids que le poulet standard, voir un peu plus élevé
- Modèle d'exploitation familiale
- Animal plus rustique
- Alimentation 100% végétale
- Peu de différences avec le poulet standard, si ce n'est la durée d'élevage
- Prix intermédiaire entre le poulet standard et le poulet de qualité différenciée

### Poulet de qualité différenciée (cadre légal fixé par la Wallonie)

- Poulet à plumage coloré, à croissance lente, avec une durée d'élevage minimale de 70 jours
- Accès à un parcours extérieur recommandé
- Poids comparable aux poulets standards et intermédiaires (2,2-2,4 kg)
- Modèle d'exploitation familiale
- Animal rustique
- Alimentation 100% végétale, sans OGM
- Par la durée d'élevage plus longue se rapprochant de la maturité sexuelle des animaux, la qualité de la viande est bien différente, en raison d'une graisse intramusculaire plutôt qu'abdominale, responsable d'un goût plus prononcé
- Les cahiers des charges sont agréés par l'autorité régionale et contrôlée par un organisme de certification indépendant



## Et le BIO ?

Le poulet biologique est reconnu de qualité différenciée.

### Quelles sont ses principales caractéristiques ?

- Bâtiments d'élevage: petites unités de 480 m<sup>2</sup> maximum, bâtiments dits « clairs », car les ouvertures laissent entrer la lumière et permettent une ventilation naturelle
- Densité faible des animaux dans les poulaillers, la plus faible observée en Europe (10 poulets/m<sup>2</sup>)
- Le plus grand parcours extérieur au niveau européen (4m<sup>2</sup>/poulet), accessible dès 4 semaines par les animaux quand la météo le permet
- Alimentation 100% végétale, sans OGM, ni acides aminés de synthèse, avec une utilisation exclusive de matières premières issues de l'agriculture biologique
- Contrôles fréquents et stricts par l'éleveur, en plus de l'organisme de certification indépendant
- Interdiction des médicaments vétérinaires allopathiques de synthèse et des antibiotiques à des fins de traitements préventifs, Utilisation préférentielle de produits phytothérapeutiques et produits homéopathiques, ainsi que des oligo-éléments en cas de besoin de traitements curatifs
- Après le départ des poulets, le fumier est utilisé pour l'agriculture biologique
- La rusticité de ces volailles implique goût et résistance aux maladies

### Exemple de poulet biologique :

Le Coq des Prés de la coopérative Coprobel [www.coqdespres.be](http://www.coqdespres.be)  
Le Roi des champs de la filière Belki [www.belki.be/index.php/fr](http://www.belki.be/index.php/fr)

### Exemple de poulet de qualité différenciée :

Le poulet de Gibecq de la coopérative Coprosain [www.coprosain.be/Poulet-fermier\\_384\\_24.html](http://www.coprosain.be/Poulet-fermier_384_24.html)

