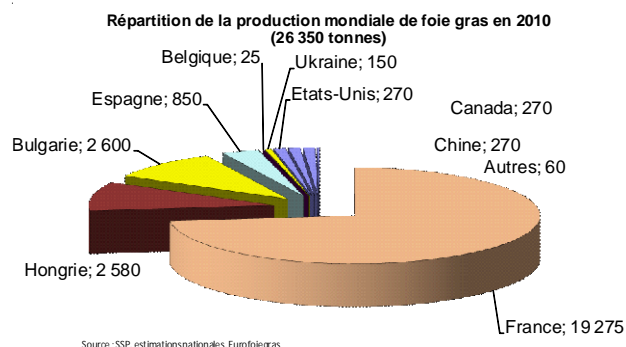


Une filière européenne dynamique

La France toujours leader mondial

Avec 25 350 t, la production européenne reste très majoritaire au plan international (96%). La France reste le principal pays européen producteur de foie gras avec 19 275 t (76%), suivi de la Bulgarie (2 600 t en canard) et de la Hongrie (2 580 t, dont 1800 t en oie)

La production de canards domine toujours (91 %), mais la production d'oie résiste en Hongrie et en France, elle se développe en Ukraine et Chine. L'Espagne maintient son 4^{ème} rang mondial.



... résiste à la crise en s'adaptant

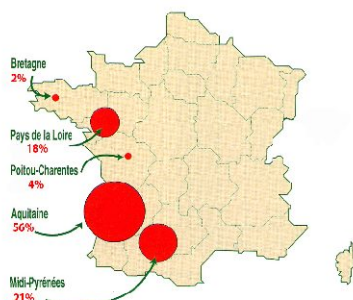
L'année 2010 signe un retour à la croissance avec des exportations à nouveau à la hausse après la baisse subie en 2008 et 2009, suite à la crise internationale et aux fermetures de frontières liées à la déclaration de foyers d'influenza faiblement pathogènes. Les ventes de foie gras cru hors France reprennent (+ 19 %), celles de foie gras transformé (+9%) ; la balance commerciale affiche un excédent de 47 millions d'euros. L'Espagne reste de loin le premier client de la France, devant la Belgique, le Japon et la Suisse ; en raison de la demande de la restauration au niveau mondial.

Le foie gras séduit toujours plus les consommateurs français, notamment en raison des efforts de promotion déployés par le CIFOG autour de la fête de la St Martin. Près d'un ménage sur deux achète désormais du foie gras quand ils n'étaient que 30 % il y a vingt ans. Les quantités achetées par ménage ont progressé en 2010 (703 g/ménage/an) avec des prix moyens relativement stables.

Une production nationale localisée et segmentée...

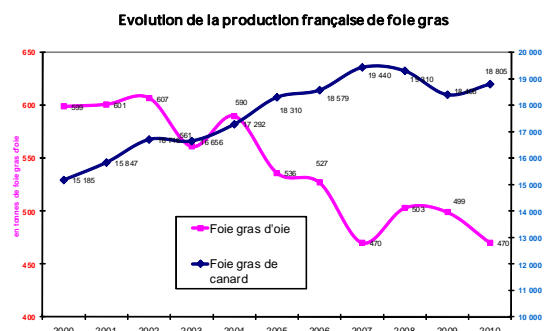
Deux grands bassins avec deux orientations différentes :

- 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

Après une pause organisée par l'interprofession nationale CIFOG en 2008 et 2009, la production française a progressé en 2010 (+2%) et devrait continuer à croître en 2011 ; essentiellement en canard (+5%), mais aussi en oie (+2%).

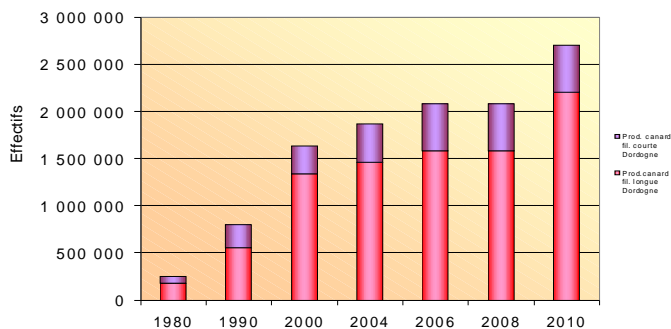


La filière périgourdine à maturité

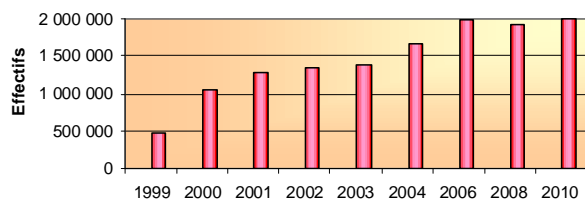
En 2010, avec 100 000 oies et 2 200 000 canards, la Dordogne se situe au 1^{er} rang pour l'oie, devant le Gers, et au 5^{ème} rang national pour les canards.

Une filière CANARD identifiée Périgord

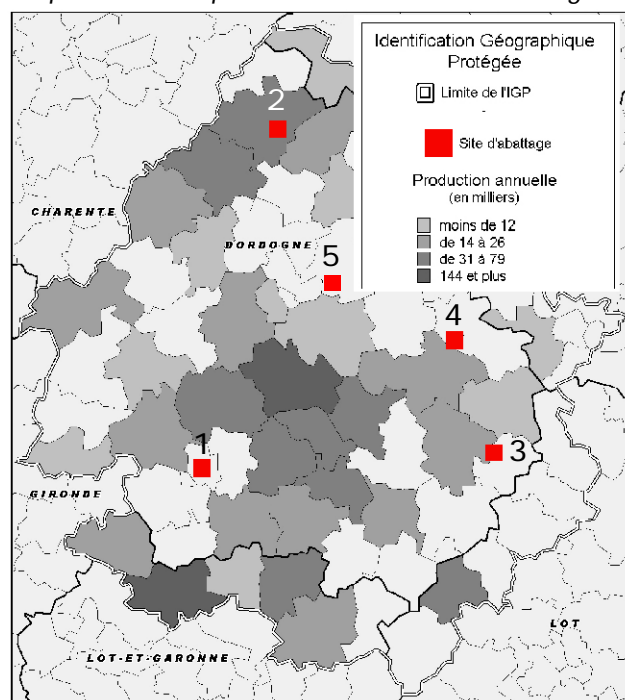
Depuis 1995, la production s'est structurée et s'est développée grâce à l'Indication Géographique Protégée (IGP). Par les garanties apportées sur la qualité et l'origine, l'IGP a conforté la production du bassin périgourdin et renforcé les liens amont/aval de la filière canard.



Evolution de la production de canards IGP Périgord



Répartition de la production sur la zone IGP Périgord



Liste des sites d'abattage (■)

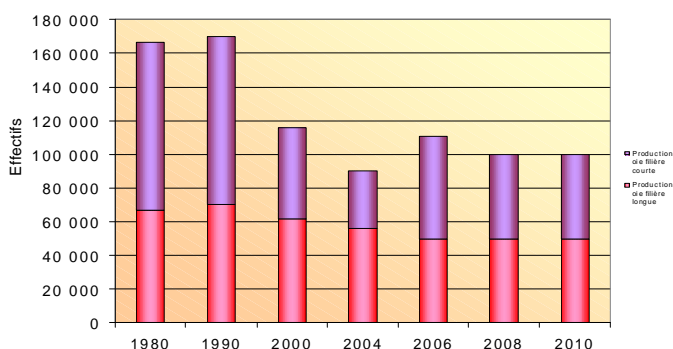
- | | |
|--|--|
| 1. Palmigord (Bergerac) | 4. Pelegris (Les Farges) |
| 2. Volagrain (Nontron) | 5. Foie Gras St-Laurent (St-Laurent-sur-Manoire) |
| 3. Atelier de Lavergne (Prats-de-Carlux) | |

Chambre d'Agriculture de Dordogne

Une filière OIE traditionnelle et emblématique

Comme dans les autres départements du Sud-Ouest, la production d'oies peine à se maintenir en Dordogne malgré une bonne maîtrise des techniques de production largement diffusées par la Station Expérimentale de l'Oie à Coulaures.

Tous les maillons de la filière sont représentés en Périgord, depuis les troupeaux d'oies reproductrices jusqu'à la transformation fermière et artisanale. Elle approvisionne un marché haut de gamme pour des consommateurs avertis.



Une filière longue

Organisée autour de 7 organisations de producteurs

- Agropalm SAS - Agen (47)
- Avi Service Sud-Ouest - Pont du Casse (47)
- Capel - La Quercynoise - Gramat (46)
- Terres du Sud, section Foies gras - Bergerac (24)
- Sanders-Périgord - Boulazac (24)
- Vivadour - Mirande (32)
- Coop. Sarlat Périgord Foie Gras Sarlat (oie) - Sarlat (24)

Une filière courte

- CEPPAG - Terrasson (24)
- EARL Mazet-Cheval - St-Geniès (24)
- Ets Arvouet - Le Buisson (24)
- Ets Pelegris - Les Farges (24)

Repères technico-économiques

(Sources : réseau des fermes de références)

L'ELEVAGE

Canard prêt à gaver		Oie prête à gaver
1500 à 3000	Taille de lots (animaux/lot)	800
5 à 6	Densité tête/m ²	3 à 3,5
12 semaines	Durée d'élevage	12 à 14 semaines
4,4 kg à 12 semaines	Poids moyen à la mise en gavage	5,5 kg à 12 semaines
Bât. unique : 3 à 3,5	Nombre de lots/an	Bât unique : 3
Poussinière + abri croissance : 5,5	Taux de mortalité	4 à 6 %
2%	Indice de consommation	3,5 (12 sem.) à 4,5 (18 sem.)
3,7 à 4 (12 sem.)	Marge brute /tête	3 à 7 €/oie
0,5 à 3 €/canard		
	Atelier type	
0,4	Nombre d'UTH	0,2
16 000	Effectif produit/an	2 500
1 poussinière 200 m ²	Equipement	1 bâtiment unique 250 m ²
2 abris croissance (2x200m ²)		1 ha parcours
2 ha parcours	Investissements	50 000 €
100 000 €	Revenu disponible	4 500 €/an
7 000 à 9 000 €/an		

LE GAVAGE

Canard en gavage		Oie en gavage
800 à 1000	Taille de lots (animaux/UTH)	350 à 400
5 à 8	Densité (animaux/m ²)	4
520 à 550	Poids moyen de foie (g)	750 à 850
2,2 à 2,3	Poids moyen de paletot (kg)	2,9 à 3,1
12 à 14	Durée de gavage (j)	15 à 21
9 à 10	Quantité de maïs/tête (kg)	15 à 20
18 à 20	Nombre de lots/an	10 à 12
2,5 %	Taux de mortalité	3 à 4 %
2,7 à 3,7 €	Marge brute /tête	8 à 14 €
	Atelier type	
1	Nombre d'UTH	1
20 000	Effectif produit/an	4 600
1 salle gavage 1000 places	Equipement	1 salle gavage 400 places
220 000 €	Investissements	100 000 €
20 000 à 22 000 €/an	Revenu disponible	15 000 à 20 000 €/an
4h/jour	Temps de travail journalier	5h/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 1 500 oies (élevés, gavés, abattus, transformés et vendus)
 Investissement : 195 000 € (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 et dont 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 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.
- La hausse importante des intrants (bâtiment, énergie, paille) pourrait grever durablement la rentabilité des élevages.
- L'échéance pour le renouvellement des cages individuelles pour la production de canard approche (31/12/2015). Les gavageurs de canard doivent investir.
- 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, doit se redynamiser.

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...).

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.

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 Général de la Dordogne (Plan départemental aviculture).

Les actions Chambre d'Agriculture

- Recueil et diffusion de références.
- Appui technique en production.
- Accompagnement de projets.
- Réalisation de diagnostic d'exploitation (DEXEL, AREA, PMBE, biosécurité, Paquet hygiène...).
- Animation de la filière.
- Formation (production, transformation, environnement, biosécurité, paquet hygiène...).
- Expérimentation et démonstration (station de l'OIE).
- Gestion de dossier d'aide financière (plan départemental, 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 35 88 92

