

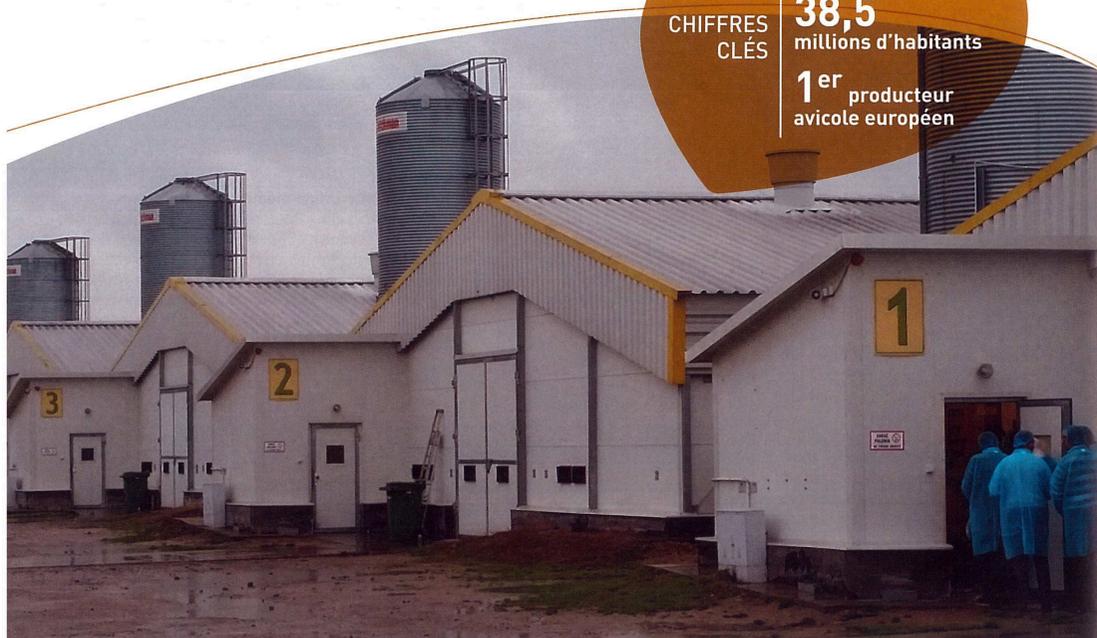
# La Pologne, l'autre pays de la volaille

**CHIFFRES CLÉS**

Pologne  
**323 250 km<sup>2</sup>**

**38,5**  
millions d'habitants

**1<sup>er</sup>** producteur avicole européen



À l'automne dernier, le conseil de section volailles de chair Triskalia s'est déplacé en Pologne. Ce dernier a pu observer et étudier une autre méthode d'élevage, tout en découvrant un pays membre de l'Union Européenne.

Durant quatre jours, le groupe a pu visiter des élevages de poulets et de dindes, une usine d'aliments et des abattoirs. Ainsi, il a rencontré des dirigeants et des éleveurs de cette filière bien organisée.

### Le marché autrement

La Pologne compte près de trois cents abatteurs, mais quatre d'entre eux constituent 25% du marché, le groupe Drosed SA en faisant partie. La filiale de LDC en Pologne maîtrise l'amont (Drosed Amont), l'aliment (Pol Patz), l'abattage de canards, d'oies et de pintades, des conserveries (Drop), et l'abattage de poulets certifiés label (Sedar).

Le site de Drosed a démarré son exploitation en 1959. Suite à sa privatisation en 1991, devenant Drosed SA, l'entreprise finit par être rachetée par LDC en 2000. L'abattoir compte 800 personnes, produit 40 000 t/an : 88% en carcasse, découpe, abats et 12% de conserves. Ce volume représente 35% de parts de marché du pays.

L'usine d'aliments Pol Patz a été construite en 1982 et rachetée par LDC au cours de l'été 2015 où elle est passée de 2 500 à 4 000 t/mois d'aliments. L'objectif étant d'atteindre 6 000 à 6 500 t/mois. La production d'aliment volaille est à 50% en

granulé et 50% en farine (aplatie). Les matières premières utilisées proviennent de Pologne pour le maïs, le blé, l'orge et le tourteau de colza, d'Ukraine pour le tourteau de soja et du Brésil pour le soja.

### Une autre dimension

Les élevages de poulet standard ne font pas la même taille qu'en Bretagne : ancienne propriétaire de l'usine Pol Patz, la famille exploitante qui a reçu le conseil de section, possède près de 80 000 m<sup>2</sup> sur deux fermes. Celle que le groupe a visité regroupait dix poulaillers de 2 400 m<sup>2</sup> construits en 2011 et dix autres de



Élevage "free range", notre label adapté.



Déchargement de céréales par wagon à l'usine d'aliment.

3 000 m<sup>2</sup>, en cours de construction. L'élevage est équipé d'un pont bascule pour peser l'ensemble des poids lourds qui rentrent et qui sortent. Mais aussi d'un local de surveillance (caméras, pesons électroniques, niveau de CO<sub>2</sub>) et de 8 chaudières à gaz pour les canons à air chaud. Pour 10 bâtiments, l'entreprise compte 8 salariés, dont un chef d'élevage et 2 responsables techniques. Chaque bâtiment coûte environ 250 000 €. Pour l'option d'un sol béton avec chauffage, il faut compter 100 000 € de plus. L'amortissement est prévu sur 8 ans. En préparation, le sol chauffé à 30°C accueille 2,5 tonnes de paille broyée sur 5 cm d'épaisseur. Le fumier est entièrement exporté pour des champignonnières locales qui produisent des champignons de Paris (la Pologne a supplanté les Pays-Bas pour cette production depuis longtemps délocalisée !).

Durant ce séjour, le groupe Triskalia a découvert que l'élevage type label "free range" ou certifié, existe aussi en Pologne.

### Visite d'un abattoir de dinde

Un aperçu de la filière dinde a également eu lieu avec la visite d'un abattoir et de l'élevage rattaché. Il est composé de 3 fois 4 000 m<sup>2</sup> de bâtiments. Les dindonneaux, souche lourde type converter ou big<sup>6</sup>, sont importés d'Autriche, élevés à 3/m<sup>2</sup> sur de la paille entière et nourris en aliment complet et en Fabrication A la Ferme (FAF : 2 500 ha dédiés).

L'abattoir est un petit outil en Pologne : 300 000 élevées + 200 000 achetées dans un rayon de 50 km soit 500 000 dindes/an. 11 opérateurs abattent 500 dindes/heure soit 20 t/jour. Les femelles sont tuées à 8-10 kg et les mâles à 19-20 kg.

Les débouchés majeurs sont la Pologne (la grande distribution et quelques bouchers charcutiers), l'Allemagne (essentiellement les filets), la Grande-Bretagne et le Portugal.

### L'élevage du canard pékin

Le canard pékin a fait l'objet d'une visite d'un élevage de 3 000 m<sup>2</sup> sur paille. Les animaux sont abattus à l'âge de 6 à 7 semaines à un poids de 3,5 kg (indice de consommation de 2,15). La destination des produits est l'Allemagne.

Pour ceux qui ont participé à ce voyage, la gastronomie polonaise n'a plus de secret, enfin presque ! Ils se sont promis de renouveler l'expérience.

**Olivier Le Jeune**  
Service nutrition volaille

### Quelques données chiffrées sur la Pologne

Croissance de 10 % par an !

> **1 962 000 TEC\***  
dont 766 000 à l'exportation en 2014.

Export vers l'Allemagne, la Grande Bretagne, la Tchéquie et la France.

Consommation annuelle de viandes par habitant :

- > **40 kg** de porc
- > **28 kg** de volaille
- > **1,8 kg** de bœuf

La volaille est consommée en découpe vrac ou en conserve, le "sous film" se développe.

\* Tonne Équivalent Carcasse



Le conseil de section pose dans un futur poulailler polonais.

Performances des lots de poulets	Lot 1	Lot 2	Lot 3
IC	1,63	1,7	1,59
Poids à 35 j (15 % du lot)	2,02	1,94	2,11
Age fin de lot	42	40	40
Poids à 39/42 j (85 %)	2,65	2,37	2,69
Taux de perte	2,7 %	7,3 %	2,1 %