

La filière volaille de chair en Île-de-France

En 2020, la majorité de la production francilienne de volailles provient d'une minorité d'exploitations, pour la plupart spécialisées dans cette activité et travaillant dans un système contractualisé avec des organismes de production. De nombreuses autres exploitations détiennent des volailles de chair, sur des volumes plus modestes et pour une commercialisation en circuit court et donc souvent locale. Si le nombre d'exploitations est en repli constant dans la région, la production de viande de volaille est globalement stable depuis 2010 mais soutenue par la production de poulets de chair qui compense la perte des volumes des autres viandes de volaille. Parallèlement, la consommation ne cesse de se développer, qu'il s'agisse des achats des ménages pour la consommation à domicile ou de la restauration hors domicile. La viande de poulet et les élaborés de volailles sont les deux produits qui tirent le marché. Cette forte demande crée un déséquilibre au sein de la filière, compensé par des importations.

La production de viande de volaille francilienne est tirée par le poulet de chair

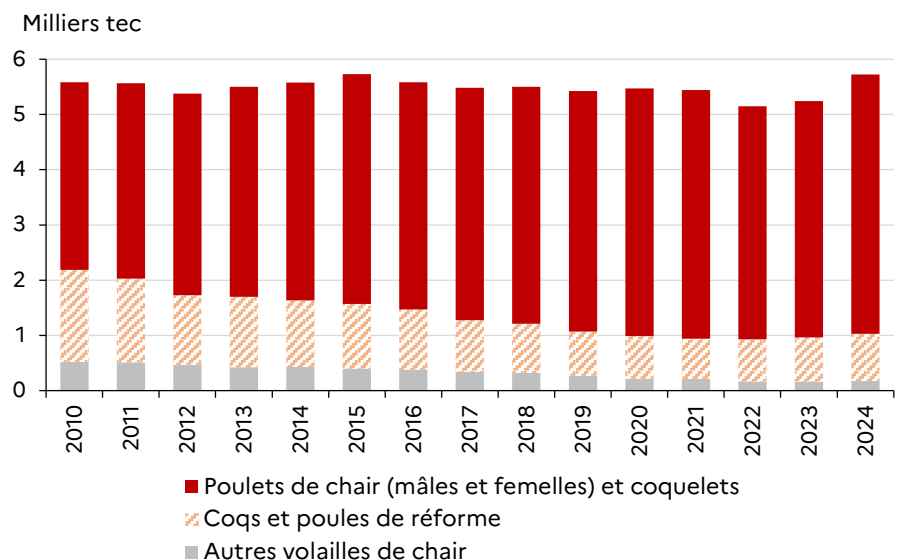
En Île-de-France, la production de volailles de chair atteint 5,7 milliers de tonnes équivalent carcasse (tec) en 2024, après deux années consécutives de hausse (*graphique 1*). Les poulets de chair (mâles et femelles) et coquelets représentent la majeure partie de cette production (82 %), complétée par les coqs et poules de réforme (15 %). La production d'autres volailles de chair (canards gras, canards à rôtir, pintades) est minime en Île-de-France (3 %). Ces proportions ont évolué depuis 2010, avec une augmentation de la production de poulets et coquelets de 38 % aux dépens de celle des volailles de réforme qui s'est contractée de 49 %. Ainsi, contrairement à ce qui est observé au niveau national, la production francilienne de volailles est peu diversifiée et très concentrée sur le poulet de chair.

Toutefois, la production francilienne de poulets et

Graphique 1

La production de poulets de chair progresse depuis 15 ans

Évolution de la production annuelle de volailles de chair en Île-de-France



Source : Agreste - Statistique agricole annuelle

coquelets est négligeable dans la production nationale, de 0,4% en 2024, même si elle progresse de 0,1 point par rapport à 2010 : le rythme de croissance est donc plus soutenu en Île-de-France qu'au niveau national. La part de la

région dans la production nationale de coqs et poules de réforme est un peu plus élevée (1,4 %) mais en repli depuis 2010 (- 0,9 point), conséquence d'une décroissance plus rapide en Île-de-France qu'en France.

Le nombre d'exploitations agricoles ayant des volailles de chair en Île-de-France diminue depuis 50 ans

En 2020, 93 exploitations en Île-de-France ont des volailles de chair, soit 2,1 % des exploitations franciliennes. Elles regroupent un effectif total à fin 2020 de 476 600 volailles de chair, dont presque 93 % sont des poulets de chair et coqs. Ces volailles sont hébergées sur une superficie totale de 44 300 m², répartis comme suit : 19 % de bâtiments en sols bétonnés, 71 % de bâtiments avec d'autres types de sols (terre battue par exemple) et 10 % de bâtiments déplaçables (cabanes, abris...). En complément, ces exploitations disposent d'une surface agricole utile (SAU) moyenne de 84 ha, dont 47 ha cultivés en céréales.

En 2020, la part d'exploitations faisant de la volaille de chair sous

signe officiel de qualité est bien plus élevée en France (43 % au total) qu'en Île-de-France où 19 % des exploitations ayant des volailles de chair sont conduites en agriculture biologique et 3 % en Label Rouge. Aucune exploitation francilienne enquêtée dans le recensement agricole 2020 n'est sous IGP ; il existe néanmoins quatre indications géographiques protégées qui s'étendent partiellement sur la région : les IGP Volailles de Houdan, Volailles du Gâtinais, Volailles de la Champagne et Volailles de Normandie (carte 1).

La vente en circuit court (avec un intermédiaire maximum entre l'exploitant agricole et le consommateur) est répandue parmi les exploitations franciliennes ayant des volailles de chair, puisque 70 % d'entre elles déclarent commercialiser leurs produits de volailles dans ces circuits. Cela ne concerne toutefois que 32 % des

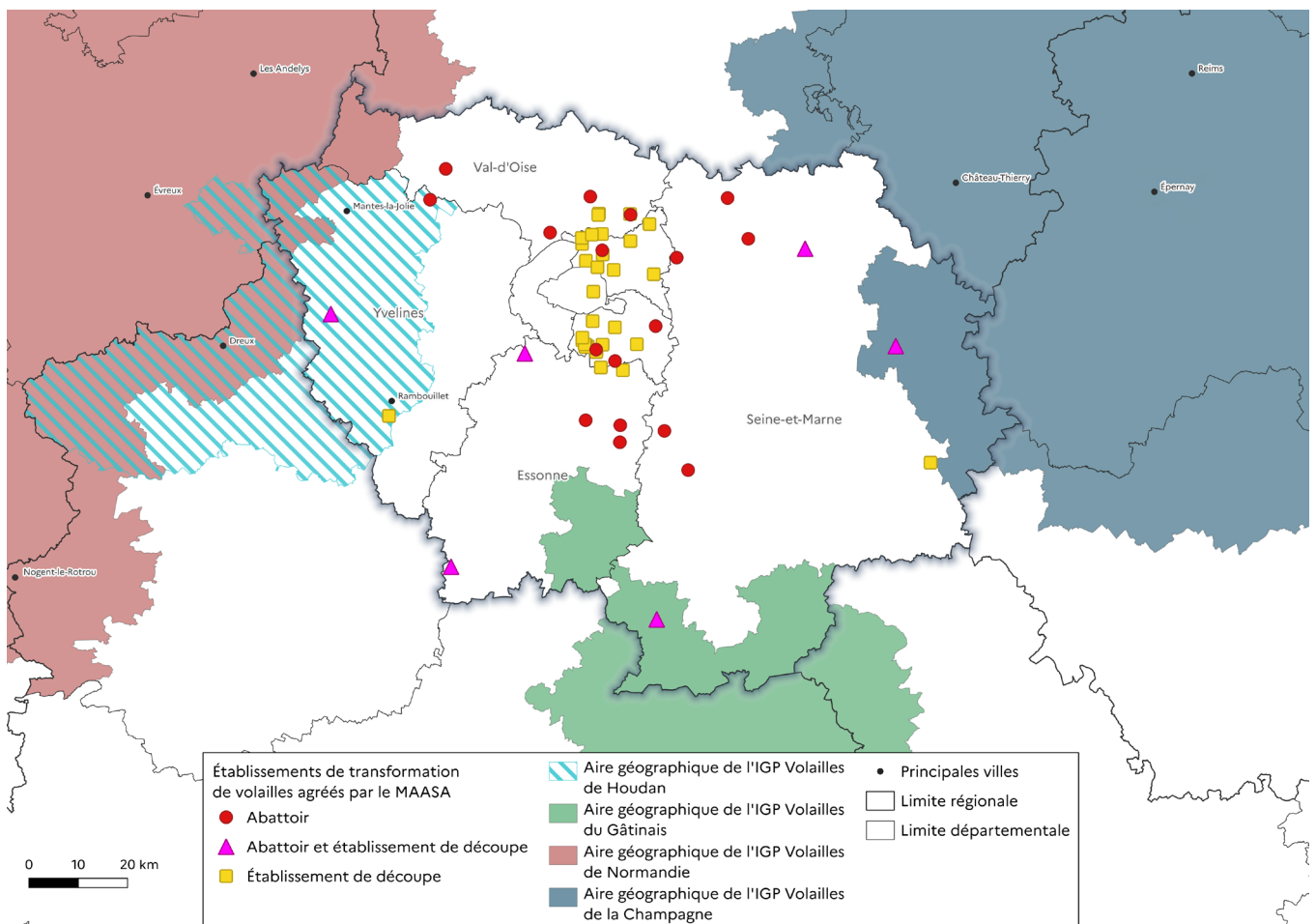
effectifs de poulets de chair et coqs, donc *a priori* des ateliers de taille plutôt restreinte.

En 2020, la Seine-et-Marne regroupe 44 % des exploitations ayant des volailles de chair, 65 % de la superficie en bâtiments et 78 % des volailles (graphique 2). Ces exploitations disposent donc de grands ateliers, comparativement aux exploitations des autres départements. Les Yvelines, par exemple, concentrent 27 % des exploitations et 13 % des volailles de chair sur 20 % des superficies des bâtiments.

En 50 ans, le nombre d'exploitations ayant des poulets de chair en Île-de-France a été divisé par 43, passant de 3 389 exploitations en 1970 à 78 exploitations en 2020. Le repli a été particulièrement rapide entre 1970 et 1988, puisqu'il ne restait déjà plus cette année-là que 699 exploitations élevant des

Carte 1

Aires géographiques des IGP Volailles présentes en Île-de-France et localisation des établissements de transformation (abattage, découpe) de viandes de volaille localisés en Île-de-France



Source : Inao, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire, DRIAIF Île-de-France, BD CARTO® IGN

poulets de chair. La superficie en bâtiments pour cette production a aussi diminué en 50 ans, et par conséquent les effectifs de volailles de chair, mais dans des proportions moindres que le nombre d'exploitations (- 25 % entre 1970 et 2020, avec toutefois des rebonds en 1979 et 2010). Sur le long terme, la filière volaille de chair francilienne apparaît donc en perte de dynamisme, mais les données de production de la statistique agricole annuelle montrent une reprise depuis 2022.

40 % des exploitations ayant des volailles de chair ont de petits ateliers de quelques dizaines de têtes

Les exploitations avec de petits ateliers de volailles de chair, élevant moins de 250 volailles, constituent une population non négligeable en Île-de-France en 2020. Elles représentent 40 % des exploitations franciliennes ayant des volailles de chair (graphique 3). Environ un quart des exploitations ont même moins de 50 volailles.

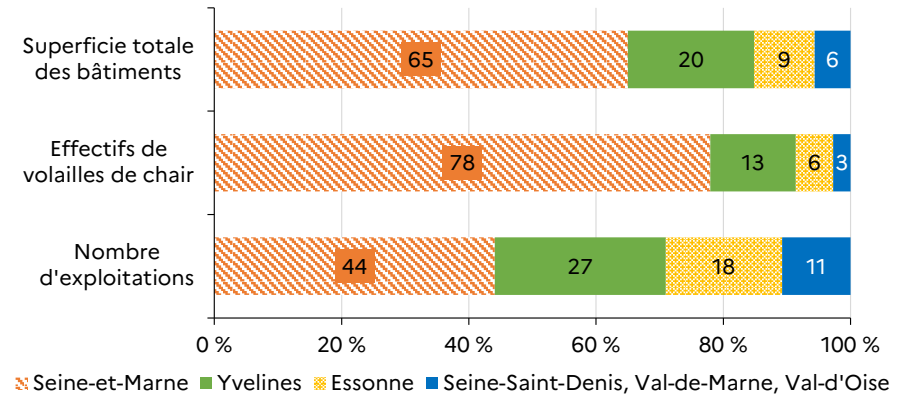
Sur 3 % des superficies de bâtiments destinés à la production de volailles de chair de la région, ces exploitations regroupent 0,2 % des poulets de chair – coqs (environ 1 000 têtes), 20 % des poulettes (quelques centaines de têtes) et 2 % d'autres volailles (quelques centaines de têtes également). Ces volailles sont exclusivement élevées sur des sols autres que bétonnés (de type terre battue par exemple).

La majorité des exploitations franciliennes détenant moins de 250 volailles de chair est spécialisée en grandes cultures (graphique 4). Ce constat est d'autant plus vrai pour les exploitations ayant moins de 50 volailles et qui ont une production de grandes cultures plus développée. Elles détiennent une SAU moyenne de 73 ha, dont 57 ha en céréales et oléoprotéagineux, quand les exploitations ayant entre 50 et 250 volailles ont une SAU un peu plus faible : 60 ha dont 24 ha en céréales et oléoprotéagineux. Les autres exploitations ont une autre spécialisation (hors volailles pour les exploitations de moins de 50 volailles) ou sont en polyclulture-élevage.

Graphique 2

En 2020, 78 % des volailles de chair sont élevées dans 44 % des exploitations de Seine-et-Marne

Répartition des exploitations ayant des volailles de chair, des effectifs et de la superficie totale des bâtiments par département en 2020

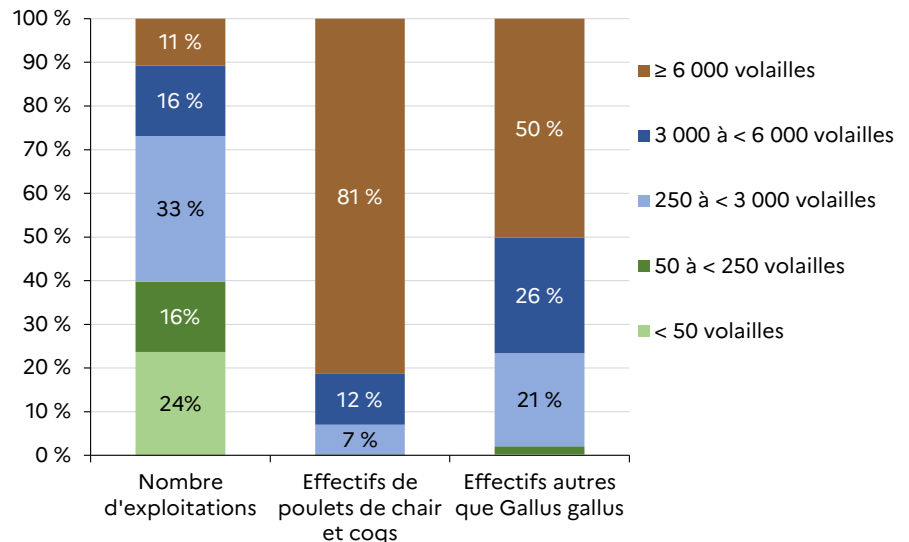


Champ : Île-de-France
Source : Agreste - Recensement agricole 2020

Graphique 3

La majorité des effectifs de volailles de chair est concentrée dans 11 % des exploitations, détenant plus de 6 000 volailles

Répartition des exploitations, des effectifs de poulets de chair - coqs et volailles autres que *Gallus gallus* selon les effectifs de volailles de chair détenues par les exploitations

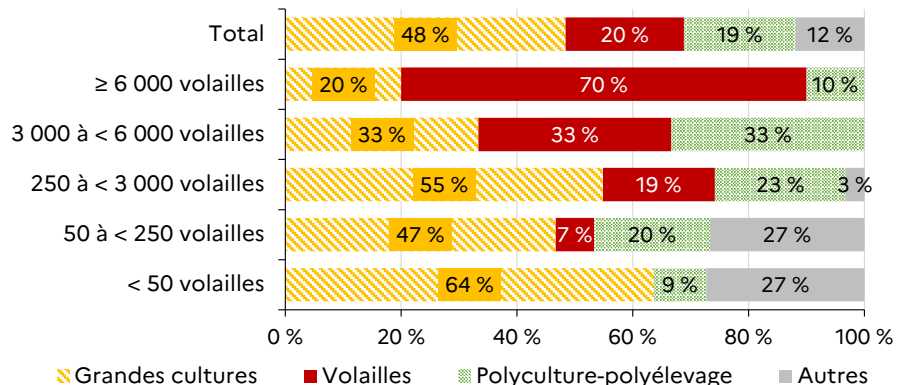


Champ : Île-de-France
Source : Agreste - Recensement agricole 2020

Graphique 4

La majorité des exploitations ayant des volailles de chair ne sont pas spécialisées en volailles

Répartition des exploitations suivant leur orientation technico-économique, selon les effectifs de volailles de chair détenus par les exploitations



Autres : exploitations spécialisées en maraîchage, arboriculture, bovins lait ou viande, ovins - caprins, équidés et autres herbivores.
Champ : Île-de-France
Source : Agreste - Recensement agricole 2020

Il s'agit principalement d'exploitations de dimension économique qualifiée de petite (35 %) ou moyenne (38 %). Un cinquième sont de micros exploitations alors que les exploitations de grande dimension économique sont rares.

La plupart des exploitations ayant moins de 250 volailles ne sont pas engagées dans un signe de qualité : seules 14 % d'entre elles sont en agriculture biologique. Ce signe de qualité couvre 9 % des effectifs de poulets de chair et coqs.

La vente en circuit court, pour la viande de volailles, est peu répandue dans les exploitations ayant moins de 50 volailles (graphique 5). Il semblerait que ces exploitations vendent très peu et que la production de viande soit plutôt destinée à leur propre consommation ou des dons à des proches. En revanche, près des trois quarts des exploitations ayant entre 50 et 250 volailles commercialisent en circuit court et surtout en vente directe au consommateur.

Les ateliers de 250 à 6 000 volailles sont dans de petites et moyennes exploitations spécialisées en grandes cultures ou en polyculture-élevage

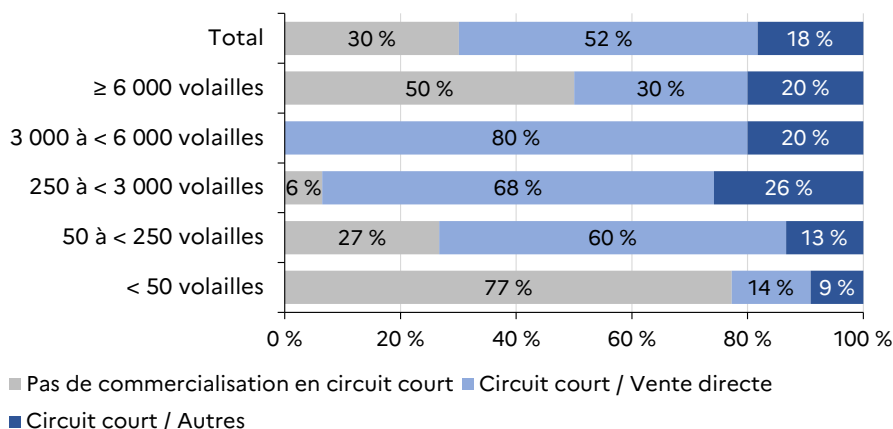
Près de la moitié des exploitations élevant des volailles de chair en détiennent entre 250 et 6 000 : 33 % en ont moins de 3 000 et 16 % plus de 3 000. Ces exploitations regroupent 18 % des poulets de chair et coqs, 44 % des poulettes et 48 % des autres volailles. Ces animaux sont élevés sur 46 % des superficies destinées à la production de volailles de chair : 41 % sont en sols bétonnés, 27 % sont en autres types de sols et 31 % en bâtiments déplaçables (cabanes, abris).

Les exploitations élevant entre 250 et 6 000 volailles de chair sont d'abord de dimension économique petite (39 %) et moyenne (37 %). La part des exploitations de grande dimension économique n'est pas négligeable puisqu'elle s'élève à 20 %. Les orientations technico-économiques de ces exploitations

Graphique 5

La majorité des exploitations ayant de 50 à 6 000 volailles de chair commercialise en circuit court

Répartition des exploitations suivant le type de commercialisation, selon les effectifs de volailles de chair détenus par les exploitations



Circuit court : mode de commercialisation ne faisant pas intervenir plus d'un intermédiaire entre l'exploitant agricole et le consommateur.
 Vente directe : circuit court ne faisant pas intervenir d'intermédiaire entre l'exploitant agricole et le consommateur.
 Champ : Île-de-France
 Source : Agreste - Recensement agricole 2020

se répartissent entre les grandes cultures pour presque la moitié des fermes (48 %), la polyculture-élevage pour un quart et la volaille pour l'autre quart. L'activité volaille est donc encore souvent une activité complémentaire dans ces exploitations, qui disposent en moyenne de 98 ha de SAU, dont 76 ha en céréales et oléoprotéagineux. Comme pour les volailles de ponte, cette production végétale n'est toutefois pas valorisée directement dans l'atelier de volailles de chair puisque qu'il n'y a pas de fabrication à la ferme de l'aliment nécessaire. En revanche, la matière première peut être transformée par la coopérative si elle a développé une activité de fabrication d'aliment pour volaille.

Un quart des exploitations ayant entre 250 et 6 000 volailles de chair est engagé en agriculture biologique en 2020 ; la proportion monte à un tiers pour les seules exploitations de 3 000 à 6 000 volailles. Ces ateliers sont ceux où l'agriculture biologique est la plus répandue. Il n'y a en revanche pas d'engagement dans d'autres signes officiels de qualité en 2020.

Ces exploitations sont très axées sur la commercialisation en circuit court (96 %) et principalement en vente directe à la ferme et sur les marchés.

Quelques très grands ateliers dans des exploitations spécialisées en volailles assurent la majorité de la production dans un système contractualisé

Une faible part des exploitations ayant des volailles de chair élève plus de 6 000 animaux. Ces 10 % d'exploitations concentrent toutefois la majorité des effectifs de volailles de chair : 81 % des poulets de chair – coqs, 35 % des poulettes, 50 % des autres volailles. Elles disposent de 51 % des superficies des bâtiments destinés à la production de volailles de chair, principalement en sols autres que bétonnés (88 %), les autres sols étant bétonnés.

Les exploitations détenant plus de 6 000 volailles de chair sont majoritairement de grande dimension économique (70 %), ou de moyenne dimension économique dans les autres cas. Elles sont pour 70 % d'entre elles spécialisées en volailles. Leur SAU moyenne reste élevée, avec 77 ha dont 62 ha en céréales et oléoprotéagineux, bien que 40 % de ces exploitations n'aient pas de surface agricole utile.

Le mode de production conventionnel est la forme la plus répandue parmi ces exploitations mais 10 % des exploitations sont en agriculture biologique et 20 % en

Label Rouge en 2020. Cela concerne seulement 8 % des effectifs de poulets de chair et coqs de cette catégorie d'exploitations. Ainsi, à l'échelle de la région, 96 % des poulets de chair et coqs sont élevés sans signe officiel de qualité.

La moitié des exploitations détenant plus de 6 000 volailles de chair déclare faire de la commercialisation en circuit court. Cette vente en circuit court se répartit entre vente directe (sur les fermes, sur les marchés) et vente à la distribution (grandes et moyennes surfaces). Toutefois, ce mode de commercialisation ne concerne probablement qu'une partie seulement de la production de volailles, compte tenu des volumes produits. Dans le circuit long, appuyé sur des contrats de production, l'éleveur met ses bâtiments, éventuellement ses parcours, et son travail au service d'un organisme de production de volailles. Cet organisme de production détermine les approvisionnements en poussins (choix de la souche et planning de mises en place) et en aliments (fabricant d'aliments avec lequel l'organisme peut être associé, programme d'aliments). Il planifie l'abattage, avec les abattoirs qu'il détient ou ceux avec lesquels il est en relation.

La contractualisation est un élément positif de résilience pour les exploitations car elle régularise et sécurise le revenu de l'éleveur ; cependant l'éleveur n'est pas maître des orientations, décidées par son organisme de production. Il peut y participer s'il est adhérent d'une coopérative. Il n'y a pas de tel opérateur ayant son siège en Île-de-France ; un gros opérateur est situé en dehors mais proche de la région (source Anvol).

Les exploitants détenant plus de 5 000 volailles entrent dans le champ des installations classées pour la protection de l'environnement, au titre de l'article R.511-9 du code de l'environnement. Ces exploitations doivent faire l'objet d'une déclaration. Si les effectifs dépassent 30 000 volailles, elles doivent être enregistrées. En Île-de-France en 2020, selon ces critères, 9 % des exploitations avec des volailles de chair devaient avoir déclaré leur activité et 4 % devaient être enregistrées, une part donc mineure des exploitations franciliennes ayant une activité de volaille de chair. Dans le cadre de la directive sur les émissions industrielles, au-delà de 40 000 volailles, les exploitations doivent obtenir une autorisation pour leur activité ; cela concerne

alors 3 % des exploitations en Île-de-France en 2020¹.

Des charges fortement impactées par le cours des céréales et protéagineux du fait du poids de l'aliment dans les coûts de production

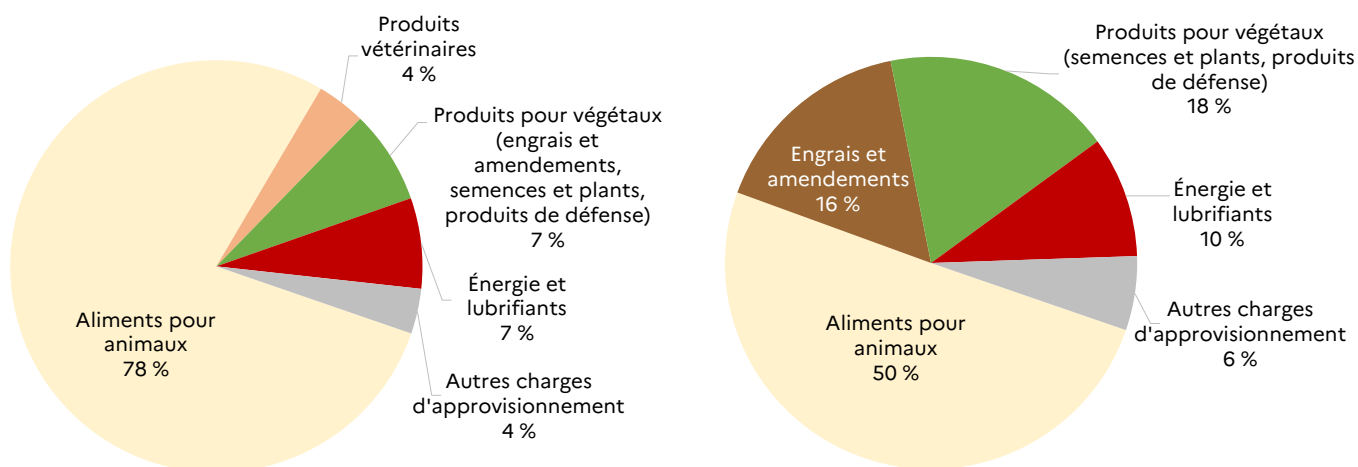
Les exploitations spécialisées en volailles de chair (Otex 5220) se distinguent par un niveau de charges d'approvisionnement plus élevé que celui d'une exploitation moyenne francilienne. Sur la période 2020-2024, ces charges atteignent en effet 189 000 € au niveau national, quand elles sont de 121 600 € pour une exploitation moyenne francilienne toutes Otex confondues. Parmi ces charges, 78 % sont liées aux coûts de l'aliment pour animaux, ce qui rend ces exploitations très dépendantes des fluctuations des prix des matières premières (graphique 6). Les charges liées aux productions végétales ne sont pas négligeables : 7 % au total, entre les coûts des engrais et amendements, des semences et plants et des produits de défense des végétaux ; les coûts des énergies et lubrifiants pèsent pour autant.

Dans les exploitations spécialisées en grandes cultures ou en polyculture-élevage et ayant

Graphique 6

L'alimentation pour animaux représente au moins la moitié des charges d'approvisionnement dans les exploitations françaises ayant des volailles de chair

Répartition des charges d'approvisionnement des exploitations françaises spécialisées en volailles de chair (à gauche) et des exploitations spécialisées en grandes cultures ou polyculture-élevage et ayant des poulets de chair (à droite)



Champ : France hors DROM
Source : Agreste - Rica 2020-2024

¹ Ces seuils devraient évoluer à la hausse dans le cadre de l'ordonnance prévue par la loi d'urgence agricole : l'autorisation deviendrait obligatoire pour les exploitations de plus de 85 000 poulets.

des volailles de chair, la part de l'alimentation est moins importante mais couvre la moitié des charges d'approvisionnement, qui se montent à 134 300 € au niveau national. Ces exploitations ayant une autre activité principale, les postes liés aux cultures sont plus importants, entre les engrais et amendements, les semences et plants et les produits de défense des cultures (34 % au total). Les coûts liés à l'énergie et lubrifiants pèsent pour 10 % des charges d'approvisionnement.

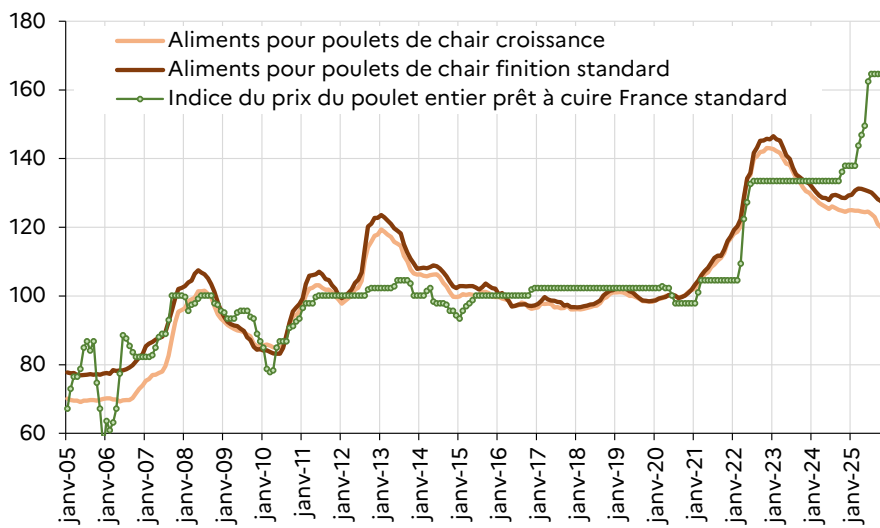
Les charges liées à l'alimentation pour animaux sont fortement liées aux cours des céréales et protéagineux, eux-mêmes très dépendants des conditions du marché mondial. En 20 ans, les coûts de production liés à l'aliment ont progressé de 42 % pour l'aliment pour poulet en croissance à 63 % pour l'aliment pour poulet en finition standard (graphique 7). L'Ipampa fluctue au cours de cette période, avec en particulier un pic atteint fin 2022 suite à l'inflation des cours des céréales et oléoprotéagineux due à la guerre russo-ukrainienne. Depuis, les coûts de l'aliment pour poulets de chair ont diminué rapidement, à l'image des prix des céréales et oléoprotéagineux. Après une stabilisation de début 2024 à début 2025, la tendance baissière a repris. Toutefois, à fin 2025, l'indice de l'aliment pour poulets de chair en finition standard et l'indice de l'aliment pour poulets de chair en croissance restent encore à un niveau respectivement 26 % et 18 % au-dessus de celui de 2020.

Le risque conjoncturel sur le prix de l'aliment n'est pas porté par l'éleveur lorsque celui-ci est en contrat avec un organisme de production : dans ce système, le prix du poulet est indexé sur le coût des matières premières. La contractualisation apporte donc une sécurité économique à l'éleveur. Elle ne sécurise toutefois pas son revenu, qui est également liée à la performance technique de l'exploitation.

Graphique 7

Le coût de l'aliment pour poulets de chair a subi une forte hausse en 20 ans et le prix du poulet a suivi la même évolution

Évolution de l'Ipampa Aliments pour poulets de chair en France et du prix du poulet entier prêt à cuire France standard au stade de gros à Rungis, base 100 en 2020



Source : Insee et RNM Rungis - FranceAgriMer

L'Île-de-France est dépourvue d'abattoirs, mais pas de petits lieux d'abattage : la majorité des volumes sort de la région

L'activité en aval de la production est relativement limitée en Île-de-France. Il n'existe pas d'abattoirs dont le tonnage annuel de *Gallus gallus* (poule domestique) abattus est au moins égal à 600 t/an, seuil défini par l'annexe IV de l'arrêté du 24 novembre 2008 fixant les modalités d'application de l'enquête administrative mensuelle auprès des abattoirs, mise en place pour répondre au règlement européen (CE) n°1165/2008 concernant les statistiques du cheptel et de la viande. De tels abattoirs sont en revanche identifiés en dehors de la région mais suffisamment proches pour pouvoir de façon économiquement raisonnable collecter et abattre les volailles franciliennes. Cinq abattoirs peuvent être retenus en particulier, répartis entre l'Eure (Volailles Labrouche SA), l'Eure-et-Loir (ETS Ronsard et SARL Ferme de la Belvinière), la Marne (SAS Les éleveurs de Champagne) et l'Yonne (SA DUC). En cumul, ces établissements abattent 54,9 millions de volailles en 2025 (soit 5,7 % des volailles abattues

en France) dont 54,4 millions de poulets et coquelets (soit 7,3 % des poulets et coquelets abattus en France).

Sous le seuil de 600 t/an, l'Île-de-France dispose tout de même de 23 lieux d'abattage agréés CE conformément au règlement (CE) N°853/2004 pour les établissements travaillant sur les denrées alimentaires d'origine animale¹ à mars 2026, tous lieux d'abattage inclus, y compris les salles d'abattage à la ferme. La Seine-et-Marne et l'Essonne sont les deux départements qui en regroupent le plus, respectivement 8 et 5 lieux. Ces petits lieux d'abattage agréés cumulent un total de 1,13 million de poulets et coquelets abattus et de 46 600 autres volailles abattues en 2024 (source DGAI). À ces établissements agréés s'ajoutent des établissements non agréés mais disposant d'une dérogation pour pouvoir abattre des volailles : cela concerne 17 établissements dont 12 exploitations agricoles, qui ont donc une production fermière pour l'autoconsommation ou la vente directe.

Plus en aval, sur l'activité de transformation, l'Île-de-France compte 42 ateliers de découpe

¹ <https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved>

agréés CE ((CE) N°853/2004) en mars 2026, dont 6 ont également une activité d'abattage. Les quatre départements de la grande couronne regroupent 15 de ces ateliers de découpe ; la majorité est concentrée en Seine-Saint-Denis (10 unités) et dans le Val-de-Marne (17 unités), où se trouvent possiblement plutôt de petits établissements pour une activité locale.

Le marché d'intérêt national (MIN) de Rungis est un lieu privilégié d'échanges, y compris de viandes de volailles, entre les producteurs, les grossistes et la distribution, la restauration. En 2025, un peu plus de 89 000 tonnes de viandes de volaille passent par le marché de Rungis, dont 54 % sont originaires de France. La viande fraîche de poulet représente les deux tiers des volumes, complétés par les autres viandes de *Gallus gallus* (3 %), la viande de dinde (5 %), la viande de canard (2 %) et les autres viandes de volailles (oie, pintade, caille, viande surgelée, produits et préparations à base de volailles).

La consommation de viande de volaille est dynamique dans tous les circuits

La viande de volaille est une viande très consommée par les Français, que ce soit sous forme non élaborée (c'est-à-dire de viande fraîche découpée ou non) ou sous forme élaborée (c'est-à-dire transformée dans des produits tels que les nuggets, cordons bleus, saucisses, etc.). En 2025, les ménages français achètent, pour leur consommation à domicile, 384 milliers de tonnes de viandes fraîches de volaille hors élaborés et 205 milliers de tonnes de viandes de volaille en élaborés. Les ménages franciliens sont à l'origine de 15,6 % et 17,1 % respectivement de ces achats. En volume, la part de la volaille achetée sous forme élaborée par les ménages franciliens est donc un peu plus élevée que pour l'ensemble des ménages français. Au sein de la viande hors élaborée, les ménages

franciliens achètent en proportion plus de poulet que les ménages français : près de 81 % contre 77 %. En volume, un peu plus de la moitié des achats des ménages franciliens concerne la viande fraîche de poulet, devant les achats de viandes de volaille en élaborés (graphique 8). En valeur, la part des élaborés est supérieure en raison des prix plus onéreux de ces produits par rapport à la viande fraîche de poulet.

En 2024, 93,3 % des ménages français achètent au moins une fois au cours de l'année de la viande de volaille, pour leur consommation à domicile. En moyenne, un ménage achète de la viande de volaille 13,5 fois dans l'année, et 1,0 kg par acte d'achat. Pour la viande de poulet, les actes d'achat dans l'année sont moins nombreux que pour les élaborés de volailles (10,2 actes/an contre 14,8 actes) mais la quantité achetée par acte d'achat est plus importante (1,1 kg/acte contre 0,5 kg). Entre 2019 et 2024, les achats en volume de viandes de volaille hors élaborés sont stables, grâce aux achats de viande de poulet qui progressent de 12,7 %, compensant le repli observé sur les autres viandes de volaille. Les achats d'élaborés de volailles augmentent quant à eux de près de 30 % sur la même période.

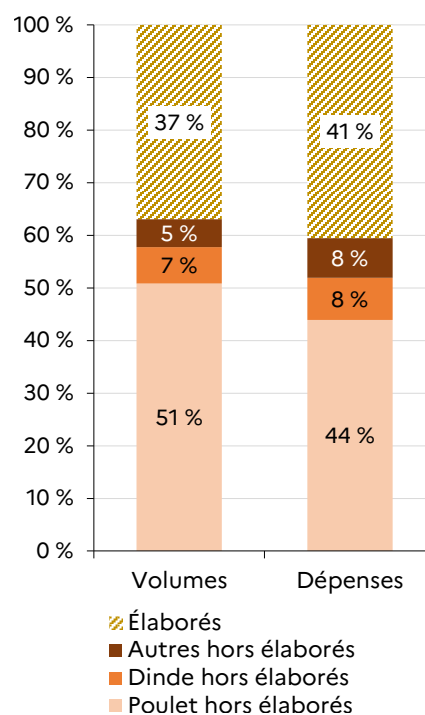
Les achats des ménages sont complétés par la restauration hors domicile (RHD) : en 2022, la viande de volaille, y compris élaborés, représente 33 % des volumes de viandes dans la RHD (sur 589 000 tonnes de viandes totales) et 30 % de la valeur (sur 5,2 milliards d'euros). La volaille est ainsi la 2^e viande consommée en RHD après la viande bovine (source GIRA Foodservice, Circana – traitement FranceAgriMer).

Ce développement de la consommation, à la fois des ménages et en RHD, se traduit dans la consommation française calculée par bilan. Celle-ci enregistre une hausse de 144 % depuis 1980 (source FranceAgriMer), la plus forte parmi toutes les viandes : en 2024, le

Graphique 8

La viande de poulet hors élaborés représente la majeure partie des achats des ménages franciliens de viandes de volailles, en volume comme en valeur

Répartition des achats de viandes de volailles des ménages d'Île-de-France en 2025, en volume et en valeur



Champ : Île-de-France
Source : Worldpanel by Numerator pour FranceAgriMer

niveau de consommation de la viande de volaille atteint quasiment le même niveau que celui de la viande de porc, à 2 097 tec. Alors que certaines viandes sont en perte de vitesse (viande bovine, viande ovine), la viande de poulet est le moteur de la croissance de la consommation globale de viandes en France depuis 1980.

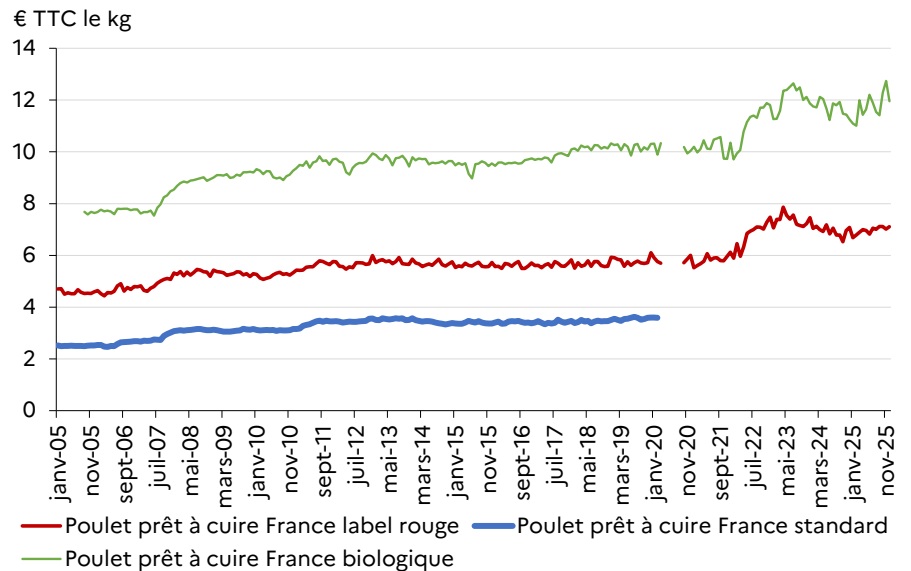
La production française ne suffit pas pour répondre à cette demande et les importations sont indispensables : elles représentent 52 % de la consommation de viandes de volaille en 2025, en hausse de 2 points par rapport à l'année précédente. Ces importations portent surtout sur les filets et les préparations (nuggets et cordons bleus) destinés à la RHD et à l'industrie de l'agroalimentaire.

Plusieurs facteurs expliquent la croissance de la consommation, en premier lieu, les prix : la viande de volaille est un produit plutôt bon marché et les prix restent inférieurs à ceux des autres viandes, même s'ils ont augmenté depuis 20 ans. En effet, la demande tire les cours à la hausse (*graphique 9*) : par exemple, le prix du poulet entier prêt à cuire a augmenté de 51 % entre janvier 2005 et décembre 2025 et celui du poulet bio de 56 % entre septembre 2005 et décembre 2025. La revalorisation s'est accélérée depuis le début des années 2020 avec l'inflation des coûts des intrants, de l'aliment en particulier, qui doit être répercutée sur le prix des produits (loi EGalim de 2018, complétée par la loi Climat et résilience de 2021). La viande de volaille reste toutefois attractive grâce à des innovations constantes répondant aux nouvelles attentes des consommateurs (praticité, diversité des produits...). La découpe se développe et l'offre en élaborés se diversifie. Enfin, en complément des produits

Graphique 9

La hausse des prix au détail du poulet depuis 2005 s'est accélérée en 2022-23

Évolution des cours du poulet au stade de détail GMS France



Le poulet biologique est coté depuis septembre 2005 et la cotation du poulet standard s'est arrêtée en février 2020.

Source : RNM Rungis - FranceAgriMer

de consommation courante, les produits haut-de-gamme bénéficiant de signes officiels de qualité complètent la gamme de

produits avicoles, mais sont peu présents dans les secteurs en forte croissance (restauration et industrie de transformation).

Sources

- [Statistique agricole annuelle](#) - Agreste : statistiques annuelles sur les surfaces, les effectifs et les productions agricoles végétales et animales, élaborées par département.
- [Recensement agricole](#) - Agreste : opération décennale européenne et obligatoire ayant pour objectif d'actualiser les données sur l'agriculture française.
- [Réseau d'information comptable agricole](#) - Agreste : enquête ayant pour objectif de recueillir les données comptables et technico-économiques pour analyser la diversité des revenus et leur formation.
- [Liste des établissements agréés CE conformément au règlement \(CE\) n°853/2004.](#)
- Achats des ménages pour leur consommation à domicile - Worldpanel by Numerator pour FranceAgriMer : données collectées par un panel de consommateurs sur leurs achats (quantités et prix) pour leur consommation à domicile, par produit et par circuit de distribution.

Définitions

La **production brute standard (PBS)** décrit un potentiel de production des exploitations, à partir des données de surfaces agricoles et de cheptels valorisés selon des coefficients. Elle permet de classer les exploitations en différentes catégories de **dimension économique**, à savoir (depuis 2020) :

- les micros exploitations : PBS inférieure à 25 000 € ;
- les petites exploitations : PBS supérieure ou égale à 25 000 € et inférieure à 100 000 € ;
- les moyennes exploitations : PBS supérieure ou égale à 100 000 € et inférieure à 250 000 € ;
- les grandes exploitations : PBS supérieure ou égale à 250 000 €.

Le calcul de la PBS permet aussi de classer les exploitations selon leur **orientation technico-économique (Otex)**. Une exploitation est considérée comme spécialisée dans une production quand au moins deux tiers de sa PBS sont générés par cette production.

En savoir plus

- ["Consommation de produits carnés et d'œufs en 2024", Collection Les Données, FranceAgriMer, édition août 2025.](#)
- ["Volaille de chair", Fiche filière, FranceAgriMer, édition janvier 2026.](#)

www.agreste.agriculture.gouv.fr

Direction régionale et interdépartementale
de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service régional de l'information statistique
et économique
5, rue Leblanc
75911 Paris cedex 15
Tél. : 01 82 52 46 37
Courriel : srise.draaf-ile-de-france@agriculture.gouv.fr
Site : driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Données

Directrice régionale : Mylène Testut-Neves
Directrice de la publication : Fanny Héraud
Rédactrice : Myriam Ennifar
Contributeur : Alexandre Grenier
Cartographie : Benoît Magat
Composition : Véronique Nouveau
Dépot légal : À parution
ISSN : 0246-1803 - ISBN : 978-2-11-179415-3
© Agreste 2026