



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

# Viandes blanches

LES  
ÉTUDES



Valorisation de  
la viande de poule





**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**FranceAgriMer**

ETABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

# Valorisation de la viande de poule

*Synthèse*



**DOWEL**  
STRATEGIE



**ABCIS**

# Table des matières

<b>Introduction.....</b>	<b>3</b>
<b>PARTIE I : Analyse de la filière française des poules de réforme .....</b>	<b>4</b>
1.1 Structuration et enjeux de la production française de la viande de poule .....	4
1.2 Structuration et enjeux des marchés français de la viande de poule .....	5
<b>PARTIE II : Identification et qualification des débouchés potentiels pour la viande de poule .....</b>	<b>7</b>
2.1 Ingrédients pour le BtoB (cubes, poudres...) .....	7
2.2 Charcuterie – salaison .....	7
2.3 Plats préparés .....	8
2.4 Bouillons – potages.....	8
2.5 Restauration collective .....	9
2.6 Valorisation des coproduits ( <i>renderer</i> ).....	9
2.7 Alimentation pour animaux domestiques.....	9
<b>Conclusion .....</b>	<b>10</b>

## Introduction

La viande de poule est issue de la transformation de poules pondeuses dites « de réforme » ayant terminé leur cycle de production. Ces poules sont soit des poules pondeuses d'œuf de consommation, soit des poules reproductrices présentant des caractéristiques morphologiques et organoleptiques différentes des poulets de chair : des rendements matières moindres, une viande plus sombre et plus ferme.

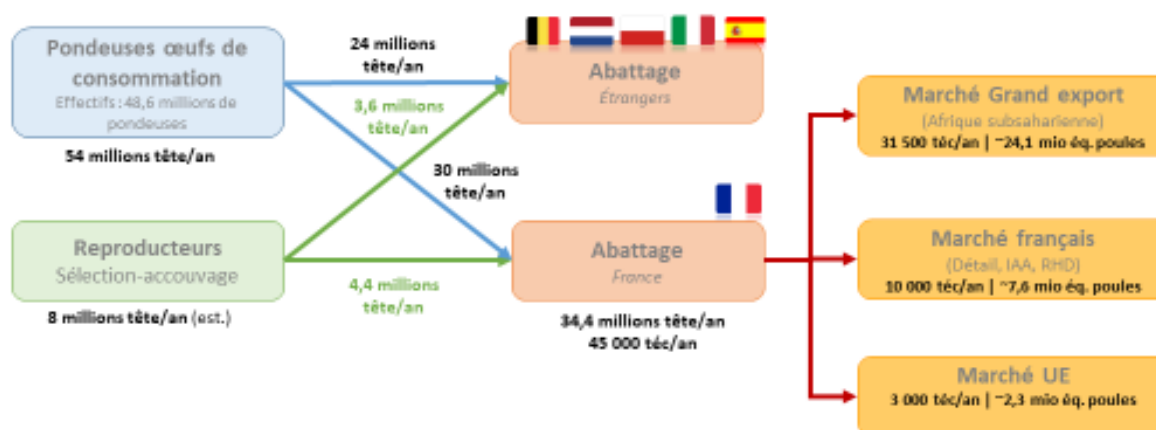
Le marché de la viande de poule est caractérisé par une volatilité tant sur les approvisionnements puisque dépendants du marché des œufs que sur les débouchés fortement exposés aux marchés étrangers. Cette double volatilité ainsi que la concurrence d'opérateurs européens ont conduit à des difficultés sur le marché de la poule de réforme française.

# PARTIE I : Analyse de la filière française des poules de réforme

## 1.1 Structuration et enjeux de la production française de la viande de poule

Entre 2016 et 2019, environ 54 millions de poules pondeuses d'œuf de consommation sont réformées par an dont environ 30 millions (55 %) sont transformées dans des outils français et 24 millions le sont dans des outils dans d'autres pays européens (Belgique, Pays-Bas, Allemagne, Pologne). À cela s'ajoute environ 8 millions de poules reproductrices (filières chair et œuf) dont 4,4 millions sont transformées en France et 3,6 millions transformées hors de France.

Figure 1 : Schéma de flux de valorisation de la poule de réforme française, 2016-2018



Source : Estimations ABCIS et DOWEL Stratégie d'après Agreste, douanes françaises

En 2018, la transformation de poule en France est structurée autour de 3 entreprises spécialisées traitant environ 75 % des volumes français : SMV (Socavol, 22), Casco (Volailles du Poher et Volailles de Plouray, 29) et SARA (53). À ces outils spécialisés s'ajoutent des outils régionaux transformant les poules de réformes en complément de leur transformation de volaille de chair majoritaire.

La quasi-totalité du potentiel de transformation des poules de réformes (94 %) est localisé dans le Grand Ouest de la France où se localise également le cheptel de poules pondeuses. En revanche, hors Grand Ouest, la situation est déséquilibrée, notamment dans les régions Hauts-de-France et Auvergne-Rhône-Alpes où le cheptel de poules pondeuses est 5 à 10 fois supérieur aux capacités de transformation régionales. Dans ces régions, une large partie des poules de réforme doivent être transportées jusque dans le Grand Ouest ou vendues à des opérateurs étrangers. Or, la transition de l'élevage en cage vers l'élevage alternatif (au sol, plein air, biologique) que connaît la filière œuf française modifie sensiblement la structuration de l'offre en poule de réforme :

- du fait du développement d'élevages plus petits : la taille moyenne d'un élevage de poules en cages est d'environ 85 000 à 90 000 places contre 25 000 pour l'élevage au sol et 10 000 pour les poules élevées en plein air. Les lots étant plus petits, cela renchérit la logistique entre l'élevage et l'abattoir, rendant le transport longue-distance moins attractif notamment pour les acheteurs étrangers ;
- du fait du développement de la production d'œufs dans le quart Nord-Est de la France, plus proche des bassins de transformation des pays limitrophes que des outils de transformation du Grand Ouest.

La valeur de la poule de réforme peut paraître en premier abord ambigu. En effet, les poules de réformes ont une valeur faible comparée au poulet de chair avec des écarts de cotations de 1 à 5 ou 10. En 2018-2019, les cotations de poules de réformes indiquées par Les Marchés étaient de 0,07 €/kg vif pour une poule de réforme œuf de consommation et 0,20 €/kg vif pour une poule de réforme reproductrice contre un prix de reprise de l'ordre de 0,85-0,90 €/kg vif pour un poulet standard. De fait, la vente des poules de réformes ne représente que 1 % à 1,5 % du chiffre d'affaires d'un atelier de poules pondeuses mais représente de 20 % à 30 % du revenu final de l'éleveur une fois les charges d'élevages affectées à la production principale d'œufs. Côté

transformation, l'achat de poule de réforme représente de l'ordre de 25 % des charges. Néanmoins, plusieurs problématiques liées aux approvisionnements en matière première impactent significativement la valorisation potentielle des poules de réformes :

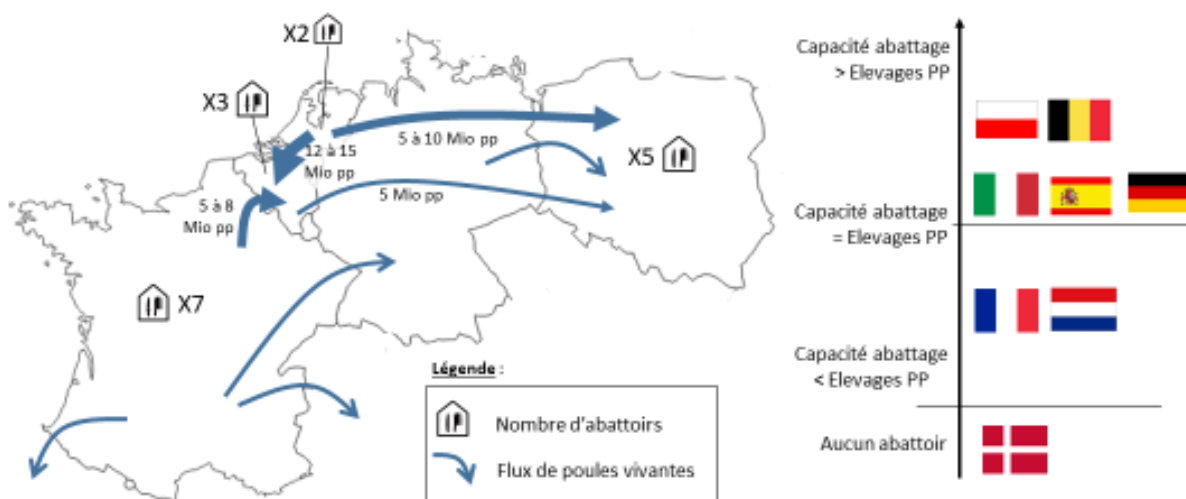
- les rendements matières : la quantité de viande valorisable par animal varie fortement, plus importante en poule reproductrice chair qu'en poule pondeuse d'œuf de consommation, et selon les souches de poules pondeuses d'œuf de consommation entre les souches brunes et les souches blanches. À titre d'exemple, un poulet standard de 1,9 kg vif donnera 240 g de filets tandis qu'une poule de réforme du même poids donnera 140 g de filets. Plus généralement la connaissance de la qualité des lots (homogénéité, etc.) est ressortie comme un enjeu pour les transformateurs ;
- la planification de la production : au-delà de la saisonnalité anticipable de la production, la disponibilité en poules de réformes est pour partie liée à la conjoncture sur le marché des œufs et influe sur le taux de saturation des outils d'abattage-transformation et in fine sur les charges fixes de l'entreprises. Ainsi un contexte de marché exceptionnellement porteur pour le marché de l'œuf incitera les éleveurs à retarder les réformes tandis qu'une conjoncture défavorable les incitera à anticiper les réformes et mettre sur le marché un surplus de poules.

Ainsi le secteur de la valorisation des poules de réformes se distingue sensiblement du reste des productions de volaille de chair par des contraintes spécifiques liées à son statut de coproduit de la filière œuf tout en s'inscrivant dans un environnement de marché similaire.

## 1.2 Structuration et enjeux des marchés français de la viande de poule

Le marché français de la viande de poule s'inscrit pleinement dans un contexte européen avec des flux importants à tous les maillons de la chaîne. Les trois outils belges traitent de 25 à 30 millions de poules par an pour un cheptel national d'environ 10 millions de pondeuses et importent ainsi des lots de poules de réformes des pays limitrophes : Pays-Bas, France et Allemagne. En Pologne, ce sont 70 à 80 millions de pondeuses qui sont transformées chaque année pour un cheptel d'environ 40 millions de pondeuses d'œufs de consommation, important ainsi des lots de poules de réforme depuis l'ensemble de l'Europe et notamment des Pays-Bas, de Belgique, d'Allemagne ou encore de France.

Figure 2 : Flux de poules de réformes et nombre d'abattoirs dans les principaux pays de l'Union européenne, 2018

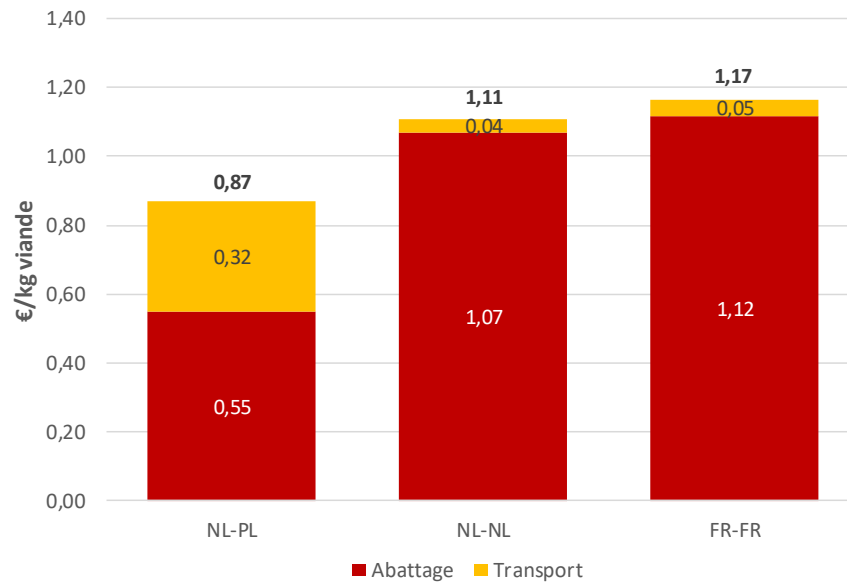


Source : DOWEL Stratégie et ABCIS d'après Eurostat et entretiens d'experts

Les abattoirs polonais sont très compétitifs par rapport aux outils d'Europe de l'Ouest avec un coût d'abattage inférieur de près de moitié par rapport aux abattoirs néerlandais ou français. Compte tenu du transport, le prix de revient d'une poule de réforme française transformée en Pologne est 35 % inférieur à une poule française

transformée en France. Ce différentiel de prix de revient permet aux opérateurs polonais, en fonction de la conjoncture, soit d'offrir un prix supérieur aux éleveurs par rapport à un opérateur français, soit d'offrir des prix plus compétitifs que les outils d'Europe de l'Ouest sur les marchés.

*Figure 3 : Comparaison du prix de revient de la viande de poule de réforme (poule entière) selon 3 scenarii, 2017-2018*



*Note : NL-PL = poule de réforme néerlandaise transformée en Pologne, NL-NL = poule de réforme néerlandaise transformée aux Pays-Bas, FR-FR = poule de réforme française transformée en France*

*Source : ABCIS d'après Baltussen et al. 2017. Transport of live animals versus meat ; Case studies of spent hens and lambs, using newly developed calculation model. Wageningen, Wageningen Economic Research, Report 2017-065. 32 pp et estimations ITAVI pour la France*

Le principal débouché français et européen pour la viande de poule de réforme est l'exportation vers l'Afrique subsaharienne où la viande de poule sous forme entière ou de découpe est accessible en termes de prix et où les caractéristiques organoleptiques (fermeté de la viande) s'accordent avec les habitudes culinaires. Environ 70 % de la viande de poule produite en France serait exportée vers l'Afrique subsaharienne. Or ces débouchés sont :

- volatiles : avec une demande sur ces marchés sensible aux conditions macro-économiques et notamment au cours des matières premières, et des marchés susceptibles de se fermer en cas d'influenza aviaire dans un pays européen ;
- concurrentiels : les marchés d'Afrique subsaharienne sont également le débouché privilégié des transformateurs de poule européens et internationaux des pays d'Europe de l'Est (Pologne, Ukraine) montant en puissance depuis 2017 sur ces marchés.

Les autres débouchés pour la filière française sont le marché français (frais pour le commerce de détail, restauration hors domicile, industrie agro-alimentaire et usages non destinés à l'alimentation humaine comme l'alimentation des animaux domestiques) pour 20 à 25 % des débouchés et l'expédition vers d'autres pays européens pour 10 à 15 % des débouchés. D'après les opérateurs rencontrés, le marché français du frais pour le commerce de détail serait stable voir en recul tandis que des opportunités sont à saisir en restauration et en produits intermédiaires pour l'industrie agro-alimentaire.

L'enjeu majeur pour le secteur de la transformation de la viande de poule français est donc de s'extraire de la dépendance à des marchés export volatiles pour pérenniser les outils, notamment spécialisés, et assurer une valorisation durable et de proximité pour les éleveurs de poules pondeuses. Cette réorientation doit s'appuyer en partie sur les caractéristiques technologiques différenciantes de la viande de poule par rapport à l'environnement concurrentiel des autres viandes de volailles et en particulier du poulet importé destiné à la restauration ou à l'industrie agro-alimentaire.



## PARTIE II : Identification et qualification des débouchés potentiels pour la viande de poule

L'identification de nouveaux débouchés pour la valorisation de la viande de poule passe par la connaissance fine des besoins de la demande pour ce type de produit. Une série d'entretiens a été réalisée auprès de différents acteurs de la demande. Ces entretiens ont permis de connaître les spécificités de chaque marché, d'estimer les besoins en viande de poule ou en produits à base de viande de poule (volume, prix d'achat, saisonnalité), leurs exigences en terme de conformation du produit, de qualités nutritionnelles et organoleptiques attendues, de qualité technologique (tenue à la cuisson...), de labellisation (bio, label rouge). Les entretiens ont également permis d'identifier les avantages concurrentiels des filières étrangères qui se positionnent sur le même marché, mais aussi de la concurrence de la volaille de chair. Ainsi sept catégories d'utilisateurs potentiels de viande de poule ont été questionnées : ingrédients pour le BtoB (cubes, poudres...), charcuterie - salaison, plats préparés, bouillons - potages, restauration collective, valorisation des coproduits (*renderer*), alimentation animale.

### 2.1 Ingrédients pour le BtoB (cubes, poudres...)

La viande de poule est peu présente sur ce marché. Cependant plusieurs entreprises réalisent de la transformation de découpes de volailles et de coproduits (peau...) en ingrédients (poudre de viande déshydratée, extraits de volailles, cubes de viande à destination des IAA).

Tableau 1 : Critères d'achat de la viande de volaille par les acteurs du BtoB

Prix	Qualité sanitaire (bactériologique, corps étrangers, allergènes)	Qualité technologique (aptitude à la transfo)	Qualité nutritionnelle et organoleptique (goût et teneur)	Services (capacité d'appro, relation de LT)	Origine France	Labels, Cdc spécifiques (BEA, sans antibiotique, économie circulaire...)
☆☆☆	☆☆					☆

Le prix est un critère très recherché, c'est d'ailleurs le principal atout de la viande de poule sur ce marché. La qualité sanitaire est un frein pour ce marché. En effet la peau de poule n'est pas utilisée, car bactériologiquement trop chargée. Même si les labels sont moins pris en compte sur ce marché et la majorité des produits achetés sont issus de poules standard, une sortie de l'élevage en cage est à prévoir pour les futurs approvisionnements de ce marché, qui prend de plus en plus en compte le BEA (*European Chicken Commitment*).

### 2.2 Charcuterie – salaison

La viande de poule est peu présente sur ce marché, mais ses caractéristiques et son prix pourraient intéresser certains industriels. La volaille représente environ 15% de la production charcutière. On compte environ 150 000 tonnes de produits finis à base de volaille. La certification halal est de plus en plus présente sur le marché de la charcuterie. L'utilisation de volaille est en hausse dans cette filière.

Tableau 2 : Critères d'achat de la viande de volaille par les acteurs de la charcuterie – salaison

Prix	Qualité sanitaire (bactériologique, corps étrangers, allergènes)	Qualité technologique (aptitude à la transfo)	Qualité nutritionnelle et organoleptique (goût et teneur)	Services (capacité d'appro, relation de LT)	Origine France	Labels, Cdc spécifiques (BEA, sans antibiotique, économie circulaire...)
☆☆☆	☆☆☆	☆☆	☆☆	☆☆	☆☆	☆☆

Le prix est un facteur très important. Il y a peu d'utilisation de filets de volaille, car le prix est trop élevé. La pression sur les prix du porc due à l'épisode de fièvre porcine permet à la viande de poule de devenir compétitive sur ce marché. Les règles actuelles fixant la dénomination du produit (Guide CIDEF et FICT) peuvent limiter l'utilisation de la viande de poule dans certaines recettes. De manière générale la réglementation sur l'utilisation de la viande de poule sur ce marché représente un frein pour les potentiels utilisateurs. Pour les entreprises positionnées en produits frais sans capacités de conservation longue durée (ex : rillettes), la fluctuation du marché est un facteur limitant. Au niveau de la qualité sanitaire, pour les produits de charcuterie non cuits, les aspects bactériologiques sont d'autant plus regardés. Au niveau de la qualité technologique, l'aptitude à la transformation ne doit pas être trop éloignée de la viande de porc, car les lignes de production sont souvent les mêmes. De plus en plus recherchée, l'origine France ne représente pas la majorité des volumes d'approvisionnement de ce marché. Les labels représentent quant à eux peu d'intérêt en charcuterie de volailles pour le moment, contrairement au porc.

### 2.3 Plats préparés

L'utilisation de la viande de poule pour la fabrication de plats préparés est freinée par la mauvaise image perçue par les consommateurs. La poule (principalement les cuisses, haut de cuisse et pilons) est recherchée pour quelques références valorisant le produit (poule au riz) car elle apporte un intérêt technologique (cuisson lente).

*Tableau 3 : Critères d'achat de la viande de volaille par les acteurs du secteur des plats préparés*

Prix	Qualité sanitaire (bactériologique, corps étrangers, allergènes)	Qualité technologique (aptitude à la transfo)	Qualité nutritionnelle et organoleptique (goût et teneur)	Services (capacité d'appro, relation de LT)	Origine France	Labels, Cdc spécifiques (BEA, sans antibiotique, économie circulaire...)
☆☆☆	☆☆		☆☆		☆☆	

Le prix des matières premières est un enjeu primordial pour les IAA du segment plats préparés, ce qui rend la viande de poule intéressante pour ces industriels. L'attrait pour l'origine France dépend fortement des entreprises et des marques. Même si pour de nombreuses marques, l'origine France est un gage de qualité des ingrédients, celle-ci n'est pas un critère de choix dans les cahiers des charges des industriels (encore plus pour les MDD). La qualité sanitaire des produits est un prérequis. Certaines entreprises exigent de leur ingrédient qu'il n'y ait aucune trace d'allergènes, notamment des œufs, tandis que d'autres sont prêtes à les accepter dans certaines mesures et avec un accompagnement et des informations rassurantes de la part des fournisseurs. Malgré une recherche de prix faibles, les ingrédients doivent garder une qualité organoleptique intéressante pour pouvoir satisfaire le client final. La viande de réforme correspond au processus à température élevée (matière plus ferme) qui peut être utilisé par les industriels de ce segment de marché. Ces industriels portent un intérêt pour le bio, mais le prix d'achat du poulet bio est très limitant. La bonne disponibilité en poule bio est une opportunité pour eux.

### 2.4 Bouillons – potages

Ce marché est plutôt un marché en déclin. La viande de poule est assez peu utilisée sur ce marché, à l'inverse du poulet.

*Tableau 4 : Critères d'achat de la viande de volaille par les acteurs du secteur des bouillons – potages*

Prix	Qualité sanitaire (bactériologique, corps étrangers, allergènes)	Qualité technologique (aptitude à la transfo)	Qualité nutritionnelle et organoleptique (goût et teneur)	Services (capacité d'appro, relation de LT)	Origine France	Labels, Cdc spécifiques (BEA, sans antibiotique, économie circulaire...)
☆☆☆	☆☆☆	☆☆	☆☆	☆☆	☆☆	☆☆

Comme pour les autres segments de marché le prix est un des deux principaux critères d'achats. La qualité sanitaire est ce deuxième critère (prérequis). Dans ce segment de marché, la gestion rigoureuse des allergènes, la transparence et l'objectif de réduire la liste des ingrédients sont les tendances. Au niveau de la qualité technologique, la viande doit être compatible avec les process de stérilisation, pompage, texture... (elle doit garder sa forme). Si l'origine France est importante sur la gamme légume, cela est moins le cas pour les matières premières d'origine animale. Il en est de même pour les labels, cependant les grands groupes se positionnent de plus en plus sur un approvisionnement durable et la protection du bien-être animal.

## 2.5 Restauration collective

Ce marché est en croissance, à la recherche de prix bas, mais avec de plus en plus d'exigences.

*Tableau 5 : Critères d'achat de la viande de volaille par les acteurs de la restauration collective*

Prix	Qualité sanitaire (bactériologique, corps étrangers, allergènes)	Qualité technologique (aptitude à la transfo)	Qualité nutritionnelle et organoleptique (goût et teneur)	Services (capacité d'appro, relation de LT)	Origine France	Labels, Cdc spécifiques (BEA, sans antibiotique, économie circulaire...)
☆☆☆	☆☆	☆☆	☆		☆	☆

Le prix est le principal critère d'achat, car la contrainte du coût du repas final est très importante. En restauration collective les contraintes sanitaires et concernant les allergènes sont très strictes. Le rendement à la cuisson est un critère très observé en restauration collective. Pour ce segment les acheteurs attendent de l'accompagnement et de l'information de la part des fournisseurs : les caractéristiques du produit doivent être traduites en « fiche technique », ainsi que toute information nécessaire pour avoir le « rendu produit » attendu. Le critère de l'origine France ne peut pas apparaître comme tel dans le cadre des marchés publics. Cependant d'autres critères peuvent être utilisés dans les cahiers des charges (empreinte carbone, SIQO...) pour valoriser l'origine France. Les acteurs ont des craintes et questionnements autour des ruptures d'approvisionnement spécifiques à ce type de produit (agneau, poule pondeuse). La loi Egalim (50% de produits « Qualité », dont 20% de bio) pousse les acheteurs à se tourner vers des produits labélisés et bio.

## 2.6 Valorisation des coproduits (renderer)

La valorisation des coproduits des IAA, connue sous le nom de *rendering industry*, s'approvisionne auprès des abattoirs. Dans ce domaine on retrouve toutes les entreprises qui revalorisent des coproduits animaux et toutes les entreprises d'équarrissage. Les prix des ingrédients varient beaucoup, mais globalement les *renderers* payent pour récupérer des coproduits à destination de la pharmacie, de l'alimentation humaine et du petfood. Pour ce qui est de la fertilisation et de l'énergie, les *renderers* se font payer pour récupérer les coproduits des abattoirs. Le prix est la base de tout pour cette industrie de la valorisation des coproduits. Celui-ci est très fluctuant selon les quantités disponibles. La relative concentration des abattoirs dans le Grand Ouest français permet aux *renderers* d'avoir des coûts logistiques compétitifs. Ce secteur n'est pas valorisant pour la viande de poule mais pour les coproduits de la transformation de viande de poule.

## 2.7 Alimentation pour animaux domestiques

Sur ce marché il y a une utilisation de farine de volaille, toutes volailles confondues, certaines pouvant être à base de poule, pour la fabrication des aliments déshydratés. Pour la fabrication d'aliments humides, ce sont plus les abats qui sont utilisés.

Tableau 6 : Critères d'achat de la viande de volaille par les acteurs du petfood

Prix	Qualité sanitaire (bactériologique, corps étrangers, allergènes)	Qualité technologique (aptitude à la transfo)	Qualité nutritionnelle et organoleptique (goût et teneur)	Services (capacité d'appro, relation de LT)	Origine France	Labels, Cdc, spécifiques (BEA, sans antibiotique, économie circulaire...)
☆☆☆	☆☆	☆	☆☆	☆	∑	∑

Le prix est déterminant même s'il y a des différences importantes entre MDD et segment premium (qui vont privilégier le bio et les labels). La qualité sanitaire est un prérequis. La plupart des fabricants de petfood ne prêtent pas trop d'attention aux allergènes, même si environ 10 % du marché concerne des produits certifiés sans allergènes. La qualité nutritionnelle est également très importante, car c'est un atout marketing très valorisé sur le packaging. La qualité de la texture de la farine et la qualité des protéines (ex : taux de centre, taux d'histamine) sont recherchées, car elles impactent la qualité de la transformation. De plus un gros enjeu est d'avoir de la régularité sur les spécificités techniques des produits, pour avoir le moins d'adaptation possible à faire dans les *process*. Pour les plus gros acteurs industriels, la capacité du fournisseur à livrer plusieurs pays est importante. Certaines entreprises recherchent des ingrédients français. En revanche les plus grosses entreprises recherchent des volumes trop importants et sont obligées de se fournir en partie à l'étranger. Le bio prend de l'ampleur. Nestlé Purina lance sa gamme de produits bio alors que d'autres entreprises ne souhaitent pas se positionner sur le bio pour ne pas placer l'alimentation animale au même niveau que l'alimentation humaine, même si certains consommateurs peuvent rechercher cela.

## Conclusion

Les enquêtes menées auprès d'industriels utilisateurs potentiels de viande de poule ont fait ressortir un certain nombre de pistes de travail pour les transformateurs français de viande de poule.

Globalement, le produit et ses caractéristiques sont méconnus des utilisateurs potentiels tant du point de vue technologique, sanitaire que nutritionnel. Cet axe de travail semble à renforcer avec une réassurance sur le volet réglementaire sur la dénomination des ingrédients et l'usage de la viande de poule comme ingrédient. En revanche, la présence de traces d'œufs dans la viande de poule, allergène rédhibitoire pour un certain nombre de secteurs et de recettes, est un frein technologique intrinsèque à la matière première.

Sans surprise, le critère « prix » est ressorti dans tous les secteurs étudiés avec une notion de comparaison la volaille de chair (poulet, dinde principalement). L'industrie alimentaire est un utilisateur significatif de poulet importé avec lequel la viande de poule française est de moins en moins compétitive compte tenu des rendements matières. Cependant dans le discours affiché autour du prix, il convient également d'entendre la notion de valeur du produit viande de poule : en fonction des utilisateurs, quels avantages à la viande de poule sur la viande de poulet et quels freins à l'utilisation.

Dans ces freins à l'utilisation, notamment pour le secteur des IAA et du petfood, apparaissent la notion de capacité à assurer des volumes en quantité et qualité régulière. L'organisation actuelle des approvisionnements fait apparaître une variabilité intrinsèquement supérieure par rapport à la volaille de chair, tant en termes de quantité que de qualité.

Ainsi une coordination accrue amont/aval, notamment sur la connaissance des disponibilités dans le temps et la qualité des lots, serait de nature à redonner de la compétitivité au maillon abattage-transformation assurant un débouché durable pour les éleveurs français et réduire les coûts transactionnels.





## LES ÉTUDES

Valorisation de la viande de poule  
**édition février 2021**



Directrice de la publication : Christine Avelin  
Rédaction : ITAVI, Dowel Stratégie pour la direction Marchés, études et prospective  
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial  
ISSN :

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex  
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)

 FranceAgriMer  
 @FranceAgriMerFR