

## Produire de la volaille biologique au sein d'une filière locale organisée

L'association **Volailles Biologiques 35** regroupe des opérateurs qui souhaitent s'investir dans la mise en marché de volailles biologiques de qualité, et dans un premier temps de **canard biologique** : accoureur, producteurs, fournisseur d'aliments biologiques, abatteur-découpeur, transformateurs, distributeurs-grossistes.

Les valeurs véhiculées au sein de l'association sont celles de :

- L'**engagement** : fort et formalisé,
- L'**équilibre** entre les partenaires et le souci de rémunérer chaque maillon de la filière,
- La **transparence**.

### Votre contact projet :

Daniel LEBON – Chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine  
Tél. : 02.23.48.28.10 - Fax : 02.23.48.26.81  
Mel : daniel.lebon@ille-et-vilaine.chambagri.fr

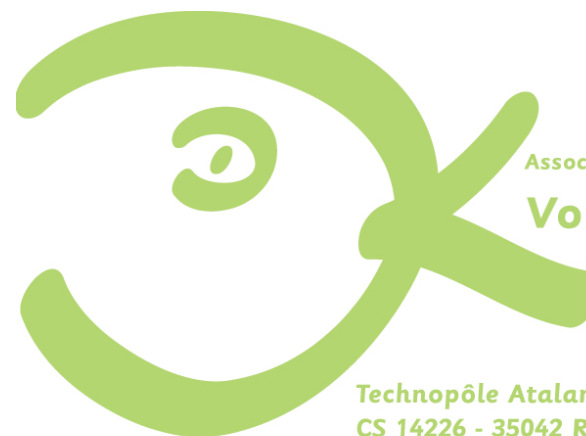
### Partenaires :



Association  
**Volailles Biologiques 35**



Avec le soutien financier de :



Association

**Volailles Biologiques 35**

Technopôle Atalante Champeaux  
CS 14226 - 35042 RENNES Cedex



## Produire des volailles biologiques en filière locale

L'atelier **Volailles Biologiques 35** sur mon exploitation :

- Me permet de diversifier mes productions
- Me permet de maîtriser la vente de mes produits, sans implication directe en temps de travail à la commercialisation
- M'assure un revenu complémentaire
- Fournit un fumier riche en phosphore pour mes cultures, complémentaire des fumiers de bovins et des lisiers de porcs
- Ne génère pas de surcroît important de travail
- Me donne la possibilité de m'impliquer dans un projet collectif à taille humaine

# Cahier des charges "Canard biologique"

## Synthèse du cahier des charges CC REPAB-F

### Conditions d'élevage

	A l'intérieur	Parcours extérieur
<b>Bâtiment fixe</b>	5 canards/m <sup>2</sup>	4,5 m <sup>2</sup> /canard
<b>Bâtiment mobile de moins de 150 m<sup>2</sup></b>	5 canards/m <sup>2</sup>	2,5 m <sup>2</sup> /canard
<b>Durée minimum du vide sanitaire</b>	14 jours	2 mois

\* Le vide sanitaire démarre après le nettoyage et la désinfection complète des bâtiments et des équipements, il est effectué après chaque bande.

### Alimentation

#### Aliments issus de l'Agriculture Biologique

40% minimum des matières premières doivent provenir de l'exploitation, ou si cela n'est pas possible (avec autorisation de l'organisme certificateur), être produites en coopération avec d'autres exploitations en Agriculture Biologique : dans ce cas, l'auto-production devra être au minimum de 10%.

### Prophylaxie et soins vétérinaires

- Priorité à la prévention
- Phytothérapie, homéopathie, aromathérapie autorisées
- Traitements allopathiques de synthèse et antibiotiques interdits

### Age minimal d'abattage :

- 84 jours (12 semaines)



### Spécificités de l'association Volailles Biologiques 35

Zone géographique : Ille-et-Vilaine et cantons limitrophes

Souche : Barbarie (arrivée des canetons mâles à 1 jour)

Poids objectif : 4,7 kg à 12 semaines

## Investissements et rémunération

### Aménagement nécessaire pour des lots de 1000 canards

	A l'intérieur	Parcours extérieur
<b>Bâtiment fixe*</b>	200 m <sup>2</sup>	4 500 m <sup>2</sup>
<b>Bâtiment mobile</b>	2 bâtiments de 100 m <sup>2</sup>	2 500 m <sup>2</sup>

\* Aménagement possible d'un bâtiment existant

### Temps de travail

- 1h/jour en période d'élevage
- 2h/jour en période de démarrage des canetons et à l'enlèvement

Prix de reprise : 2,83 €/kg (base juin 2008)

Ce prix de vente **payé aux producteurs** pourra évoluer. Il est calculé en tenant compte :

- D'une marge brute de 2,50 €/canard (soit 2500 €/bande de 1 000 canards - 8 750 €/an pour 3,5 bandes à l'année)
- De l'évolution des coûts de production (coût de l'aliment, taux de mortalité moyen, charges gaz...)

### Résultats du lot d'essai

Mise en place de 350 canards abattus en juin 2008

### Résultats techniques

- Indice de consommation : 2,91
- Poids : 4,752 kg
- Taux de mortalité : 2%

### Résultats économiques

	Par canard
<b>Produits</b>	<b>13,44 €</b>
<b>Charges</b>	<b>10,94 €</b>
Caneton	1,45 €
Alimentation	8,62 €
Prophylaxie	0,48 €
Chauffage	0,14 €
Autres	0,25 €
<b>Marge brute</b>	<b>2,50 €</b>