



afivol

Auvergne-Rhône-Alpes

**L'INTERPROFESSION
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
DE LA FILIÈRE AVICOLE**



Afivol... Quésaco

AFIVOL, l'Association Interprofessionnelle pour la Volaille en Auvergne-Rhône-Alpes, est un pilier essentiel de la filière des volailles régionales. En tant qu'interprofession, elle joue **un rôle central en réunissant tous les acteurs impliqués** dans la production des volailles, qu'il s'agisse de volailles de chair ou de pondeuses. AFIVOL **coordonne des actions** communes ayant pour objectif de **favoriser l'activité économique de la filière**.

C'est quoi
une interprofession ?

Une interprofession rassemble plusieurs acteurs économiques qui opèrent dans une même filière de production ou de commercialisation.

Son but principal est de travailler pour l'intérêt collectif de tous ses membres.

La filière régionale en chiffres

3^e filière animale
d'Auvergne-Rhône-Alpes

3^e région française
productrice d'œufs
en nombre d'éleveurs

4^e région française
productrice de volailles de chair

4^e région française
productrice de volailles de chair
sous Signes de Qualité

7/10 œufs consommés
en AURA sont produits en région
(en 2023)

2 zones AOP
(Appellation d'Origine Protégée)
• Volailles de Bresse
• Dinde de Bresse
• Poulet du Bourbonnais

10 IGP
(Indication Géographique Protégée)
• Poulet et pintade de l'Ardèche
• Volailles de l'Ain
• Volailles de la Drôme
• Volailles d'Auvergne
• Volailles du Forez
• Volailles du Velay
• Volailles du Berry
• Volailles de Bourgogne
• Volailles du Langue doc
• Poulet des Cévennes

C'est quoi

*L'Indication Géographique
Protégée (IGP) et
l'Appellation d'Origine
Protégée (AOP) ?*

L'AOP et l'IGP sont deux signes officiels de qualité, reconnus au niveau européen, attribués à des produits alimentaires comme la viande, le fromage, le vin... Chacun apporte des garanties spécifiques et induit le respect d'un cahier des charges strict et contrôlé qui encadre les conditions d'élevage et d'abattage des volailles.



- Le Label Rouge atteste un niveau de qualité supérieur.



- L'IGP identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



- L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

Les acteurs de la filière

**Éleveurs et
organisations
de production**



Abattoirs

10 adhérents
17 sites



**Centres de
conditionnement
d'œufs**

3 adhérents
8 sites



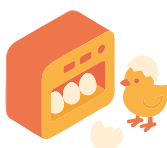
**Organismes
de défense et
de gestion***

6 structures



Couvoirs

8 adhérents
5 sites



Fabricants d'aliments

17 adhérents
22 sites en Région



Vétérinaires



**Entreprises
de service**



*Un ODG, ou Organisme de Défense et de Gestion, est la structure qui élabore les cahiers des charges des produits sous signe officiel de qualité et d'origine et contribue à leur appellation. Il garantit que les produits certifiés (AOP, IGP, Label Rouge, etc.) sont de haute qualité et authentiques. Il participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, aux actions de promotion et de valorisation du produit.

Nos actions

**Coordination
et échanges**

entre les acteurs
et les territoires

**Représentation
et négociations**

auprès des services de
l'État, de la région AURA,
des politiques et du
monde agricole

**Actions communes
sur les aspects :**

techniques, économiques,
politiques, sanitaires
et de communication



Nos enjeux



Transmission

AFIVOL croit en la **complémentarité des productions agricoles** pour la **préservation du paysage agricole régional** ! En soutenant l'installation de jeunes éleveurs, elle œuvre pour le **maintien d'une activité dynamique** dans les territoires ruraux.



Social

Pour répondre aux attentes sociétales en matière de **qualité, de bien-être animal et d'origine locale**, Afivol soutient **une large diversité de produits, accessibles à tous les budgets**.



Sanitaire

Pour **assurer la santé des animaux et offrir des produits sains** aux consommateurs, la filière accorde une vigilance particulière à la **traçabilité des produits et au respect des règles sanitaires** (biosécurité) visant à limiter l'introduction, la circulation ou la persistance de maladies dans les élevages.



Durable

AFIVOL soutient les acteurs de la filière dans leur adaptation au changement climatique par la mise en place de **solutions durables** et encourage la recherche et l'innovation pour **anticiper les impacts du changement climatique** sur la filière.



Économique

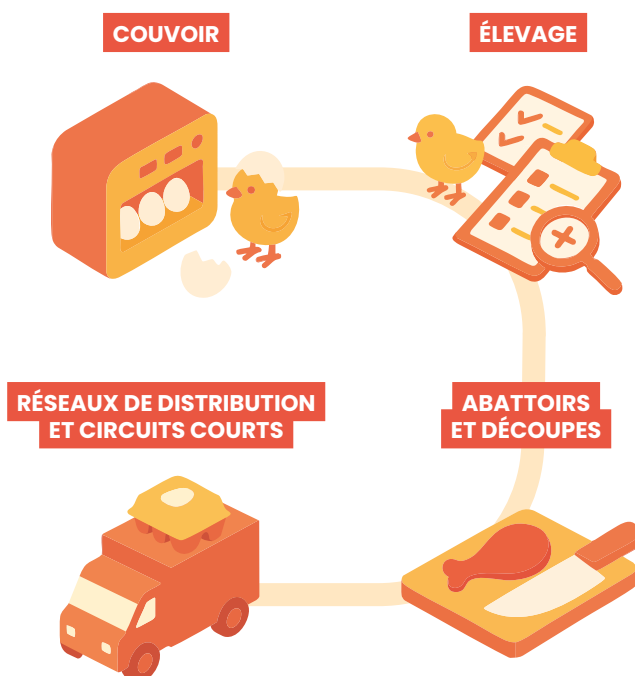
La pérennité de la filière dépend largement de sa bonne santé économique. C'est pourquoi AFIVOL œuvre au **soutien de tous les acteurs**, en vue d'une bonne rémunération de tous les maillons.

La filière chair et œuf

La filière de la viande de volaille, également connue sous le nom de « chair », ainsi que **la filière « œuf » proposent de nombreux produits de qualité.**

La production de viande de volaille ou d'œufs comprend plusieurs phases : de l'éclosion des poussins en passant par l'alimentation et la distribution des produits au consommateur. Chaque étape est organisée pour **garantir la qualité et la sécurité de ces derniers.**

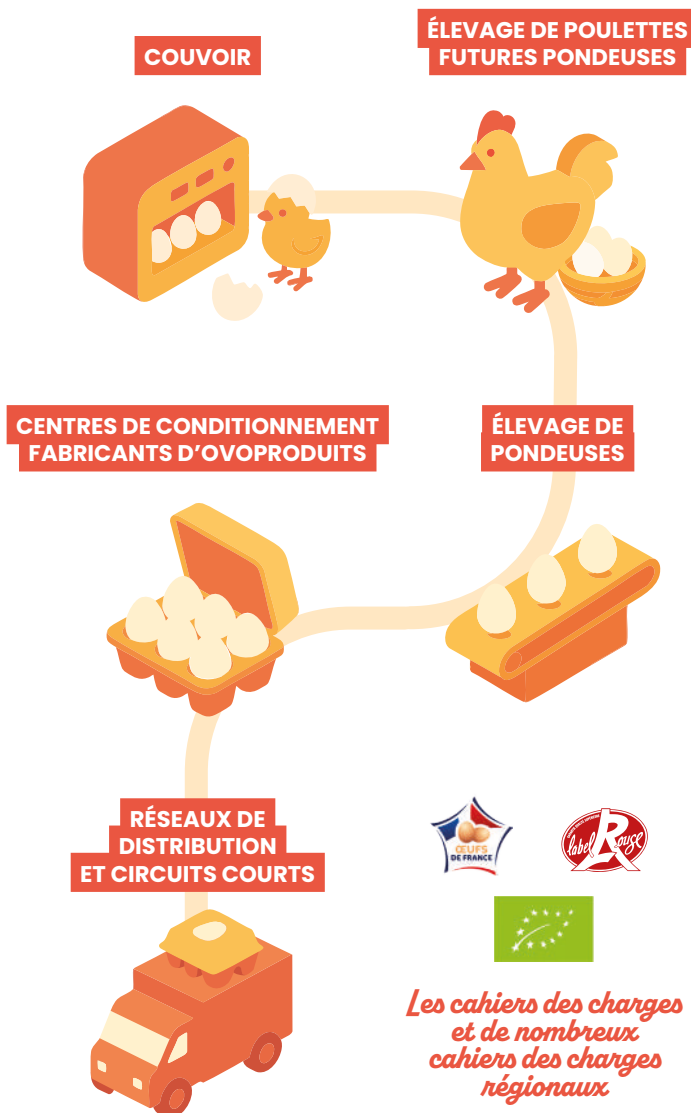
La filière chair



Les cahiers des charges et de nombreux cahiers des charges régionaux

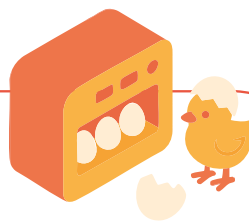


La filière œuf





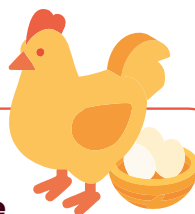
Couvoir



Les œufs fécondés issus des élevages de reproducteurs éclosent au couvoir. **Ici, le respect strict des règles d'hygiène y est essentiel**, car un poussin en bonne santé, c'est une volaille en pleine forme !



Élevage



Les éleveurs veillent au **bien-être des animaux**, tout en respectant des **normes sanitaires strictes**. Ils contrôlent au quotidien le poulailler, l'alimentation, la qualité de l'eau, etc. Après le départ des pensionnaires, ils nettoient méticuleusement les installations pour accueillir les prochains animaux.



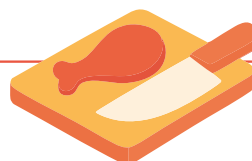
Alimentation



Les fabricants d'aliments utilisent **des céréales locales** pour élaborer des aliments complets et **qui répondent aux cahiers des charges** selon leur mode de production (comme bio ou Label Rouge par exemple). Ils ajustent les recettes en fonction **des besoins des animaux**.



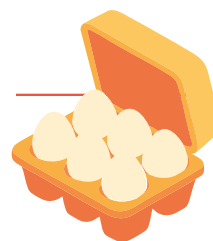
Transformation



Le transport des animaux de l'élevage jusqu'à l'abattoir est assuré dans **des conditions adaptées** à chaque espèce. Le rôle de l'abattoir est d'offrir **une qualité optimale du produit**, aussi bien sanitaire que gustative. Les volailles sont vendues entières ou découpées. D'autres sont transformées en rillettes, jambon, plats préparés, etc... et expédiées aux points de vente.



Conditionnement



Dans les élevages de poules pondeuses, les œufs sont ramassés quotidiennement par les éleveurs et transportés au centre de conditionnement. Les œufs y sont triés, marqués et classés par poids. Enfin, ils sont emballés avec toutes les informations nécessaires pour **assurer leur traçabilité** avant d'être distribués dans les commerces.

Le métier d'éleveur, une passion

La région **Auvergne-Rhône-Alpes** se distingue comme l'une des **principales** régions productrices de volailles en France. Étant donné la grande diversité des espèces élevées (poulet, poule pondeuse, canard, dinde, pintade...) le métier d'éleveur est varié et plus **complexe** qu'il n'en a l'air.



Un travail quotidien

Dans les fermes, **l'éleveur est un passionné**. Son travail au quotidien ? Prendre soin de ses animaux ! Tous les jours, l'éleveur s'occupe de ses animaux. **Il prend soin de leur santé, leur alimentation et leur environnement.**

Guillaume Jordan,
éleveur de poules
pondeuses BIO en Isère



Se lancer dans l'élevage a été le projet de ma vie. Dans notre exploitation familiale, nous avons choisi le BIO, car toutes nos activités, de l'élevage aux céréales, sont biologiques. Cela nous permet d'atteindre une certaine autonomie et de respecter nos valeurs.



Jean-Christophe Paquelet,

éleveur de canards de chair
et de volailles Label Rouge



Élever des canards français en respectant nos normes rigoureuses est, selon moi, une véritable fierté et une richesse. Chaque matin, je me lève avec l'envie de partager ce savoir-faire unique avec les consommateurs.



Les engagements forts d'AFIVOL

Le bien-être animal

Isabelle Amour,
éleveuse de volailles
de chair Label Rouge
dans l'Allier



Le bien-être animal est essentiel, non seulement pour les animaux, mais aussi pour les consommateurs. En tant qu'éleveur, notre rôle est de veiller à leur confort en observant attentivement leur comportement et besoins : eau et nourriture à volonté, environnement propre, accès à l'extérieur avec ombre et fraîcheur. Elles doivent se déplacer librement et avoir un espace aéré, comme le prévoit le Label Rouge. Leur bien-être est une priorité pour garantir des animaux en bonne santé et des produits de qualité.



La sécurité sanitaire

Les éleveurs de volailles accordent une vigilance particulière au **respect des règles sanitaires et de biosécurité**. Cela a pour objectif de **garantir la bonne santé** des volailles et **la qualité des produits**.

Le saviez-vous ?

Des capteurs sont placés à la hauteur des volailles et activent des systèmes de ventilation dès qu'ils détectent des niveaux de température trop élevée. Des dispositifs sont disposés dans les poulaillers pour aménager le lieu de vie des volailles comme des perchoirs, botte de paille ou de foin.

Hélène Bombart,
éleveuse de volailles dans
la Drôme et présidente
d'AFIVOL



Chaque jour de l'année, je consacre une grande partie de mon temps à m'occuper de mes poulets. Je suis attentive à leur confort, leur bien-être et leur santé. Ma plus grande fierté, c'est de pouvoir nourrir, grâce à eux, des milliers de consommateurs locaux. En France, nous avons un véritable savoir-faire en matière d'élevage de volailles. Il est essentiel pour moi de proposer des poulets qui ne viennent pas de l'autre bout du monde !





Interprofession
avicole de la région
Auvergne-Rhône-Alpes
fédère les éleveurs et
les entreprises des filières
volailles de chair et œufs et
a pour mission de développer
la production régionale.

23 rue Jean Baldassini
69007 Lyon
contact@afivol.com
www.afivol.com



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes