



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

---

*Mon petit guide pour mieux comprendre la filière volailles de chair*

## 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.**

## Les acteurs de la filière

**Éleveurs et organisations de production**



**Centres de conditionnement d'oeufs**  
3 adhérents • 8 sites



**Couvoirs**  
8 adhérents • 5 sites



**Vétérinaires**



**Abattoirs**  
10 adhérents • 17 sites



**Organismes de défense et de gestion\***  
6 structures



**Fabricants d'aliments**  
17 adhérents



**Entreprises de service**

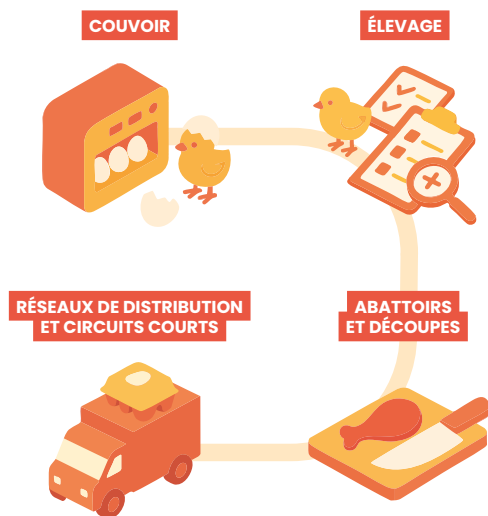


\*Un ODG, ou **Organisme de Défense et de Gestion** est la structure qui élabore les cahiers des charges des produits sous signe officiel de qualité et d'origine et contribue à leur appellation. Il garantit que les produits certifiés (AOP, IGP, Label Rouge, etc.) sont de haute qualité et authentiques. 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.

## En découvrir plus sur la filière chair

**La filière de la viande de volaille,** également connue sous le nom de « chair » propose de nombreux produits de qualité. La production de viande de volailles comprend plusieurs phases : de l'éclosion des poussins en passant par l'élevage, l'alimentation et la distribution des produits au consommateur. Chaque étape est organisée pour garantir la qualité de la viande.

### La filière chair



*Les cahiers des charges et de nombreux cahiers des charges régionaux*



## Pour mieux comprendre le schéma :

### LE COUVOIR :

Les couvoirs accueillent les œufs fécondés des élevages de reproducteurs jusqu'à ce que les poussins naissent.

Ici, le respect strict des règles d'hygiène y est essentiel, car un poussin en bonne santé, c'est une volaille en pleine forme !

### L'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. Avant chaque arrivée de poussins, tout est remis au propre.

### L'ABATTOIR ET LA TRANSFORMATION :

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



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](mailto:contact@afivol.com)  
[www.afivol.com](http://www.afivol.com)



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes