



L'EFFICIENCE PROTÉIQUE DES FILIÈRES VOLAILLES

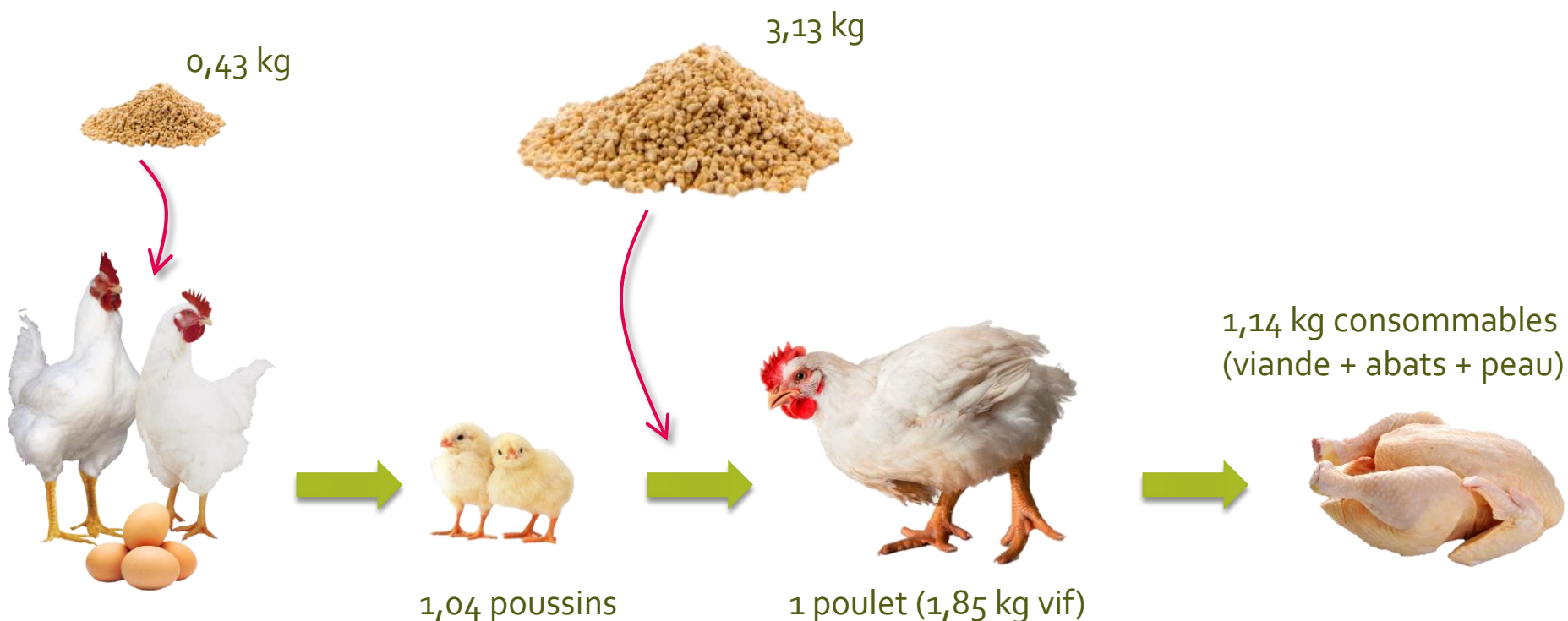
Léonie Dusart – ITAVI

Sarah Laisse - IFIP



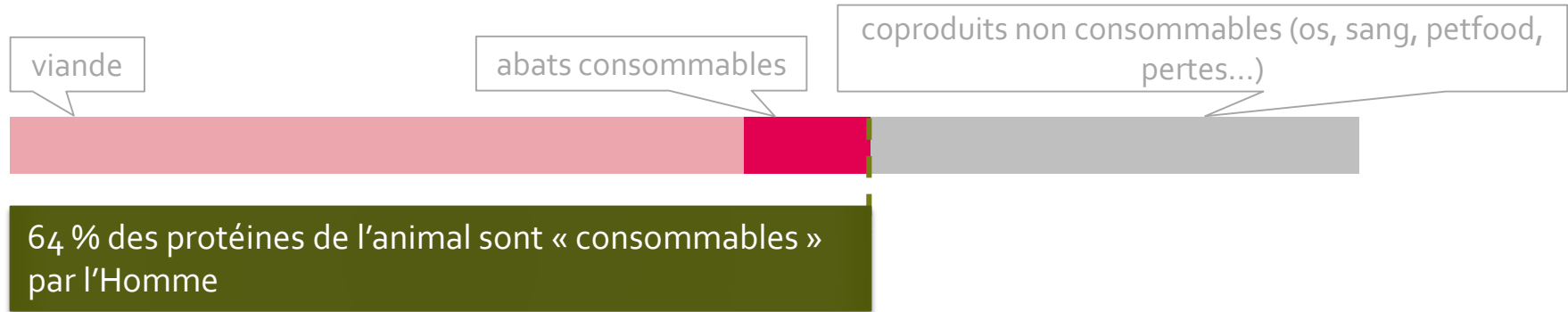
Le système poulet de chair

Poulet de chair conventionnel standard - blanc





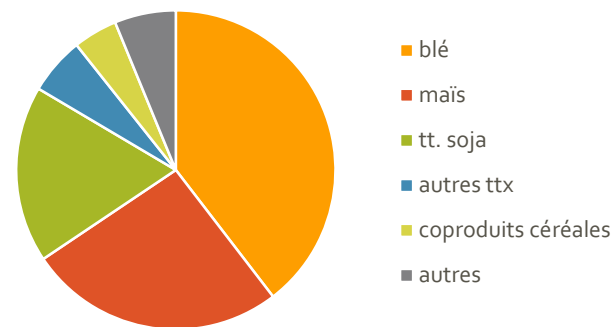
Production de protéines consommables par l'Homme



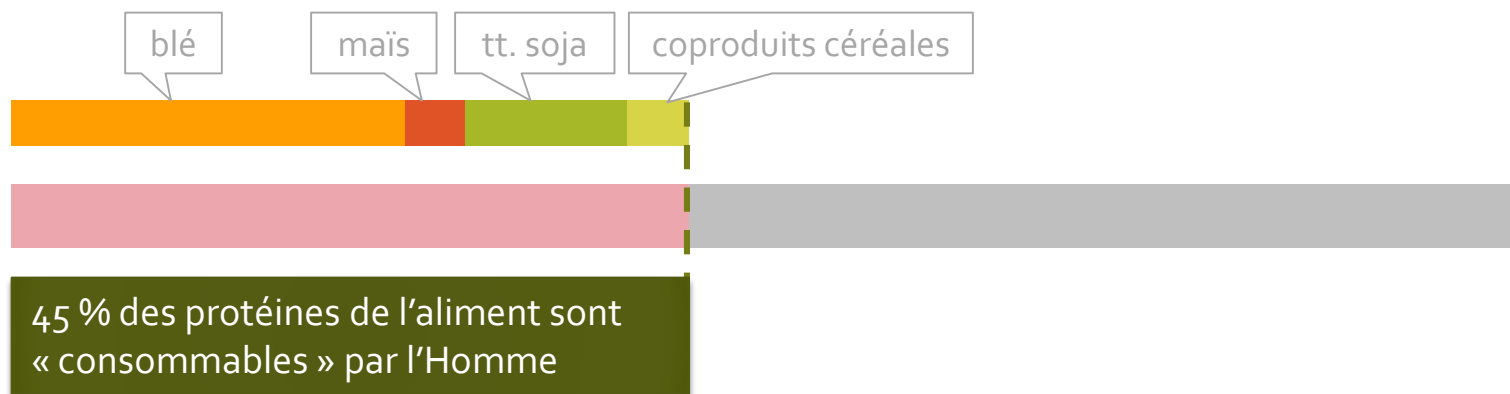


Consommation de protéines consommables par l'Homme

Par l'étape d'engraissement



Composition de l'aliment (%)



Catégorie	Ratio (approx.)
brute	0,50
nette-actuel	0,88
nette-potentielle	0,56

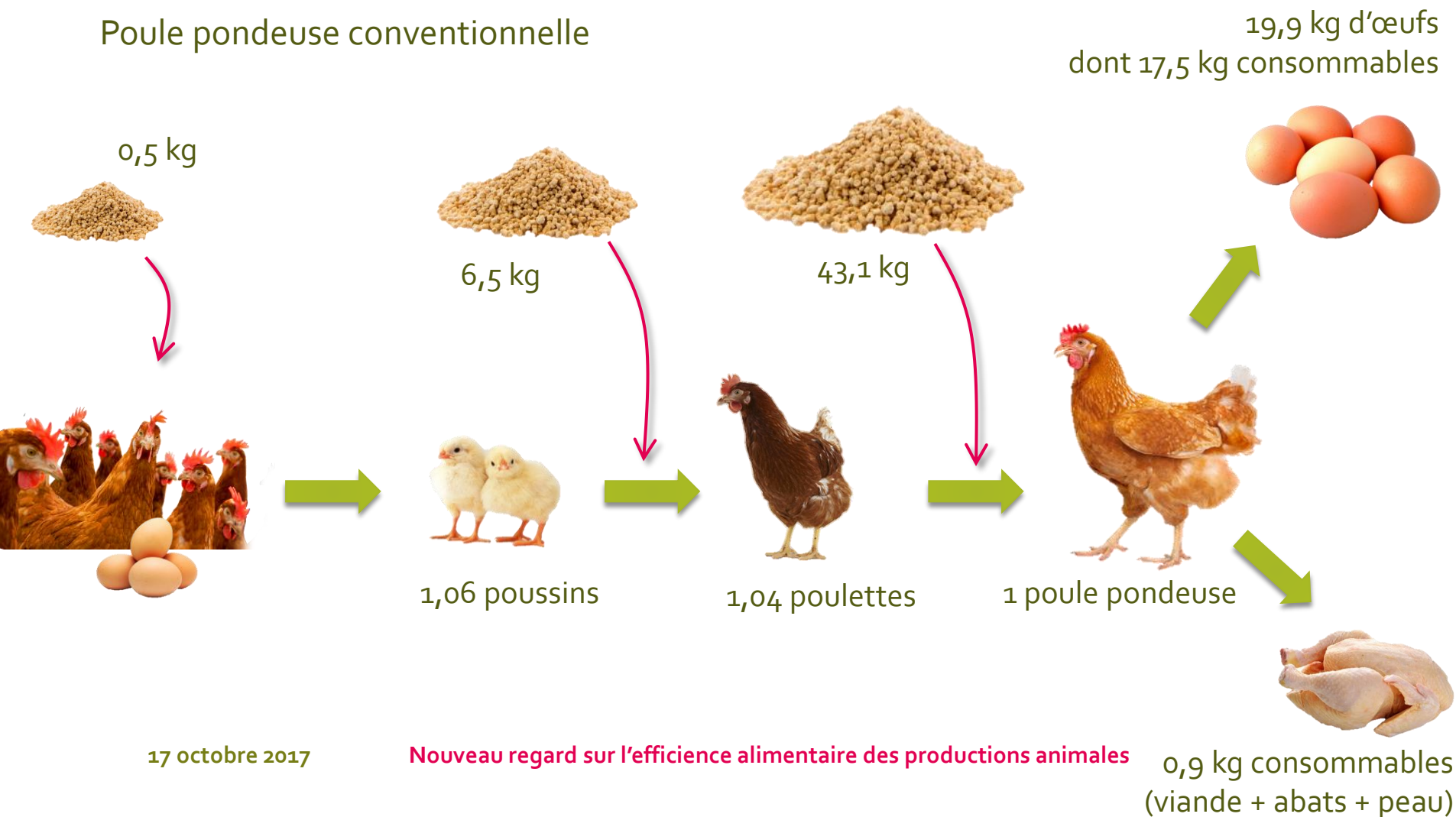
- Le poulet de chair est **légèrement consommateur net de protéines**
« consommables » par l'Homme
- La **composition en matières premières de l'alimentation constitue le premier levier d'amélioration**
- La meilleure valorisation des protéines des matières premières en alimentation humaine conduit à une réduction de l'efficacité protéique

I : variabilité observée pour 4 aliments différents



Le système poule pondeuse

Poule pondeuse conventionnelle





Production de protéines consommables par l'Homme



54 % des protéines de l'animal sont « consommables » par l'Homme



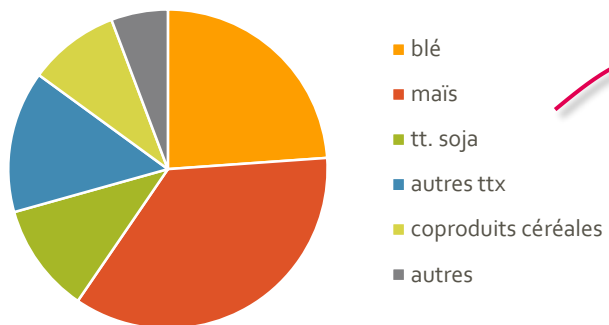
98 % des protéines des œufs sont « consommables » par l'Homme





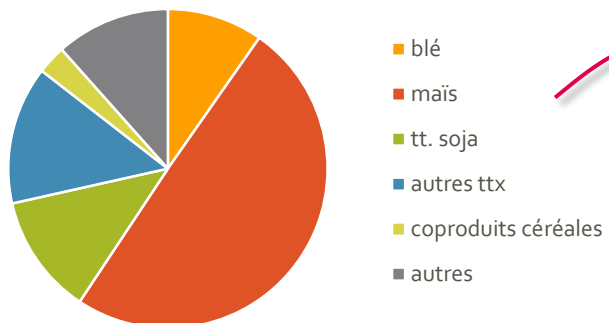
Consommation de protéines consommables par l'Homme

Par l'étape poulette



21 % des protéines de l'aliment poulette sont « consommables » par l'Homme

Par l'étape pondeuse



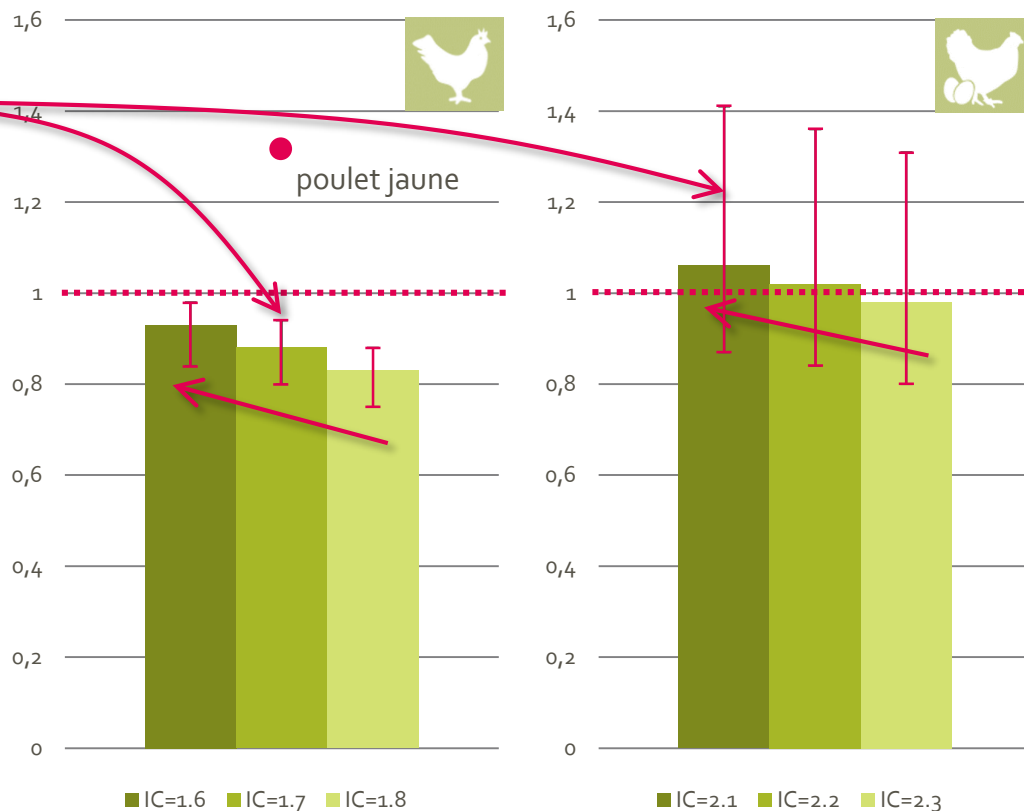
28 % des protéines de l'aliment pondeuse sont « consommables » par l'Homme

Leviers d'amélioration de l'efficacité protéique

La composition de l'aliment

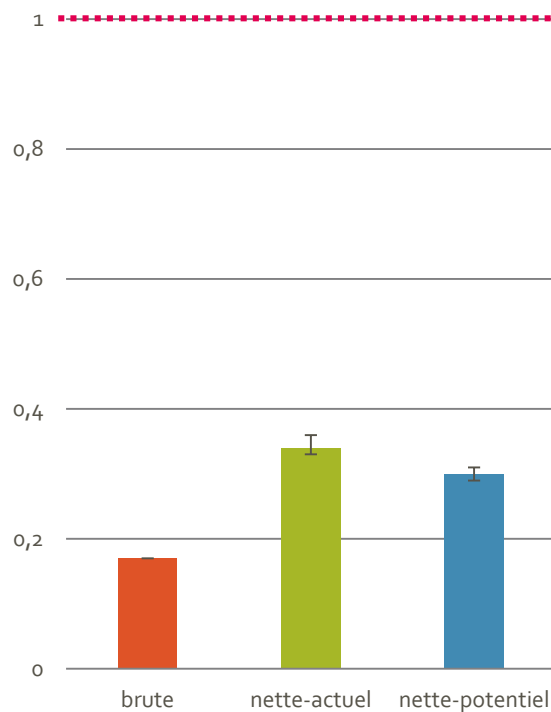
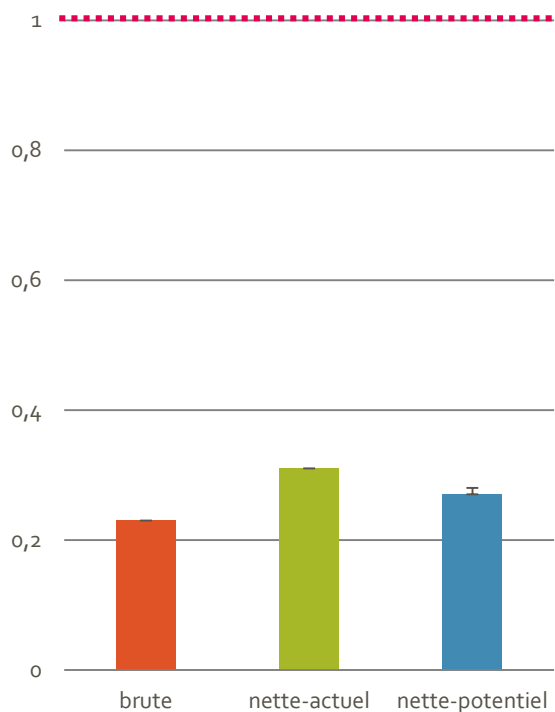
- ↗ coproduits
- substitution tourteau de soja / autres tourteaux
- substitution blé / maïs

Les performances zootechniques (IC)



Efficacité protéique nette

Efficiency énergétique des filières volailles



Les volailles sont **consommatrices nettes d'énergie « consommable » par l'Homme**

Conclusion

L'élevage avicole

- ❖ Contribue à la **valorisation de coproduits** non consommables par l'Homme
- ❖ Peut être **producteur net de protéines** « consommables » par l'Homme
- ❖ Dispose de **leviers d'amélioration de son efficacité protéique** : choix des matières premières non consommables par l'Homme et meilleure valorisation de l'aliment
- ❖ Produit des **protéines de bonne qualité nutritionnelle** pour l'Homme

