



Le bien-être animal.
Dans le monde entier.

© QUATRE PATTES



11 AVRIL 2026

JOUR D'ÉPUISEMENT

DE LA VIANDE EN FRANCE

**FOCUS SUR LA
CONSOMMATION DE
VIANDE DE POULET**

Résumé

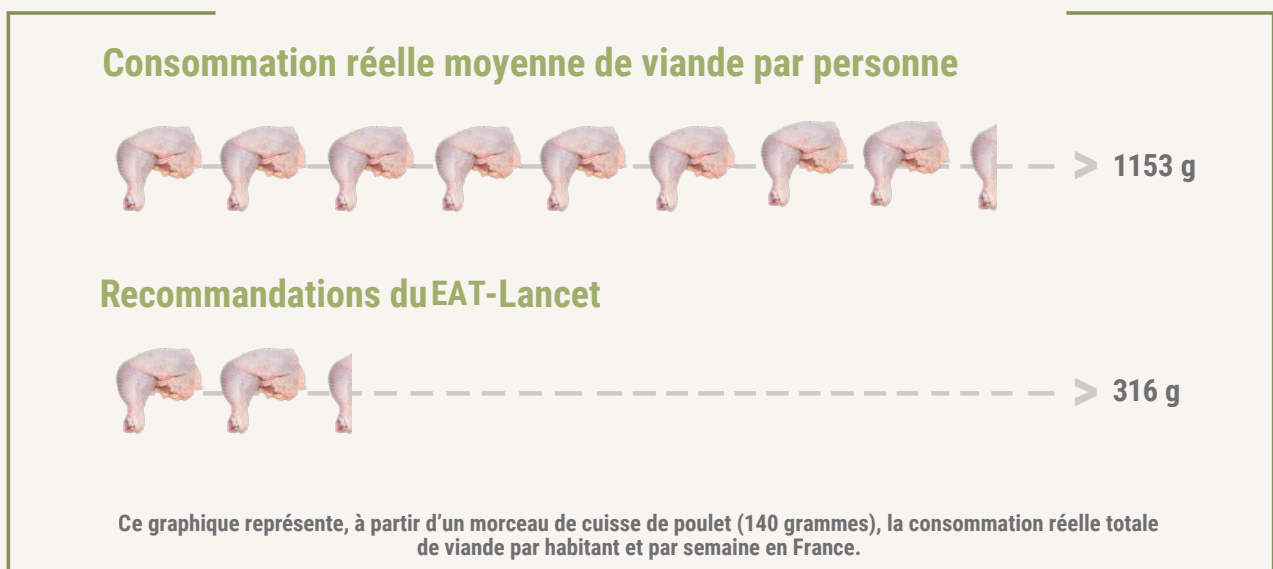
En 2026, la France atteint son Jour d'Épuisement de la Viande le 11 avril. Cette date marque le moment où la consommation annuelle maximale de viande compatible avec les recommandations scientifiques pour le respect des limites planétaires est dépassée.

Avec une consommation moyenne de 1 153 grammes de viande par personne et par semaine, les Français consomment près de quatre fois plus que le niveau recommandé par la commission scientifique EAT-Lancet, soit 316 grammes par semaine. **En France, une réduction globale de la consommation de viande de 73 % est nécessaire pour respecter les limites planétaires.**

Cette surconsommation repose de manière croissante sur la viande de volaille, et en particulier le poulet, devenu la viande la plus consommée en France en 2024. Cette transition vers la volaille ne permet pas de résoudre les enjeux environnementaux, sanitaires, sociaux et éthiques associés à la production et à la consommation de viande. Elle s'accompagne au contraire d'une intensification des systèmes d'élevage, d'une dépendance accrue aux importations, et d'impacts significatifs sur les écosystèmes, la santé publique et le bien-être animal.

Ce rapport présente les résultats du Jour d'Épuisement de la Viande 2026 en France, analyse les dynamiques de consommation, avec un focus particulier sur le poulet, et formule des recommandations visant à accompagner la transition vers un système alimentaire compatible avec le respect des limites planétaires et du bien-être animal, tout en respectant la santé globale et fournissant des bénéfices économiques et sociaux.

Consommation réelle de viande en France par personne et par semaine (représentée sous la forme de la consommation d'une cuisse de poulet) par rapport à la recommandation EAT-Lancet



En 2026, la consommation moyenne de viande en France atteint 1 153 grammes par personne et par semaine (poids au détail). Cela correspond à l'équivalent de plus 8,2 cuisses de poulet hebdomadaires (d'un poids de 140 grammes). Or, la commission scientifique EAT-Lancet recommande une consommation maximale de 316 grammes de viande par semaine, soit un maximum de 2,3 cuisses de poulet.

Le Jour d'Épuisement de la Viande

Le Jour d'Épuisement de la Viande est le jour où la consommation annuelle maximale recommandée de viande est atteinte dans un pays ou une région donnée, par rapport aux équilibres naturels terrestres (les limites planétaires) et en tenant compte des exigences pour la santé humaine. Atteindre le Jour d'Épuisement de la Viande signifie donc que la quantité théorique de viande dont nous disposons pour l'année est déjà épuisée.

Depuis 2023, QUATRE PATTES calcule le Jour d'Épuisement de la Viande en comparant la consommation moyenne réelle de viande par personne et par an (poids au détail) avec les recommandations du régime santé planétaire ou Planetary Health Diet, élaboré par la commission scientifique EAT-Lancet [1].

Ce modèle de régime alimentaire vise à concilier deux objectifs fondamentaux :

- Assurer une alimentation saine pour l'ensemble de la population mondiale, soit 10 milliards d'humains d'ici 2050.
- Maintenir les impacts environnementaux du système alimentaire dans les neuf limites planétaires [2].

Le Planetary Health Diet propose un rééquilibrage des régimes alimentaires, avec une réduction significative de la consommation de produits d'origine animale et une augmentation de la part des protéines végétales. Ces recommandations ont été adoptées par le Danemark, mais aussi par des acteurs privés de la grande distribution comme LIDL Allemagne [3].

EAT-Lancet 2.0

La commission EAT-Lancet a publié en octobre 2025 une version actualisée du régime santé planétaire, afin d'améliorer la robustesse scientifique et la lisibilité de ses recommandations. L'un des principaux changements méthodologiques concerne la simplification des catégories de viande rouge : alors que la version 2019 distinguait le bœuf et l'agneau (0-14 g/jour) du porc (0-14 g/jour), la version 2025 regroupe désormais ces viandes en une seule catégorie avec une recommandation globale de 0 à 30 g/jour, correspondant à une moyenne de 15 g/jour.

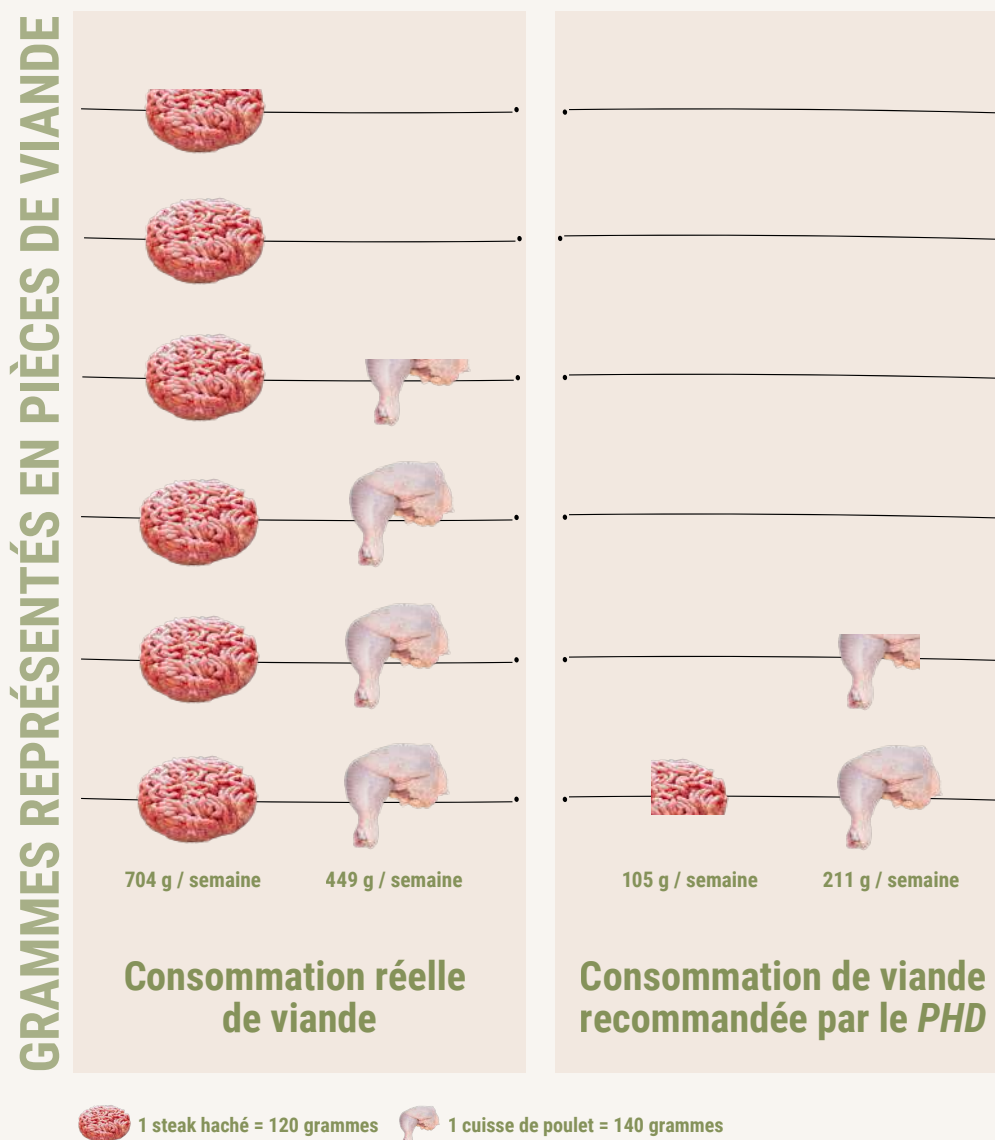
Sur le plan quantitatif, ce changement se traduit par une augmentation de la recommandation moyenne de viande rouge, de 14 g/jour à 15 g/jour, soit +1 g/jour. La consommation de viande de volaille a également augmenté de 1g/jour. Bien que cette différence soit négligeable à l'échelle quotidienne, elle représente une augmentation d'environ 365 g par an pour la viande rouge et 365 g pour la viande de volailles, soit 730 g par an pour l'ensemble des viandes, portant la recommandation annuelle totale de 15,7 kg à 16,4 kg par personne.

Ce changement ne modifie pas l'orientation générale du régime EAT-Lancet, qui continue de promouvoir une consommation fortement réduite de viande en faveur d'une alimentation plus végétale, dans une perspective de santé publique et de durabilité environnementale.

Le Jour d'Épuisement de la Viande 2026 en France

En 2026, la France atteint son Jour d'Épuisement de la Viande le 11 avril. Dès ce moment, la consommation de viande dépasse les niveaux compatibles avec les limites planétaires.

Pour respecter les limites planétaires en s'alignant sur les recommandations du Planetary Health Diet de EAT-Lancet, la consommation totale de viande en France devrait réduire de 73%, avec une réduction de 85 % pour les viandes rouges et de 53 % pour la volaille.



Ce graphique représente la consommation moyenne réelle de viande en France par personne et par semaine (poids au détail). Celle-ci est illustrée à partir d'aliments emblématiques de la cuisine française : une portion de steak haché pour la viande rouge (bovins, ovins et porcins) de 120 grammes et une cuisse de poulet pour la viande de volaille de 140 grammes. Cette consommation est comparée aux recommandations hebdomadaires du Planetary Health Diet pour chaque type de viande.



La consommation totale de viande a atteint 59,9 kg par habitant en 2024, soit une augmentation de 1,5 kg par habitant par rapport à 2023. Ces données correspondent à la consommation réelle de viande, estimée en convertissant les données du ministère de l'Agriculture sur 2024 exprimées en « poids carcasse » qui inclut les os et les parties non consommables - soit une consommation de 85 kilos équivalent-carcasse (kgec) par habitant en 2024 - en « poids au détail » correspondant à la quantité effectivement consommable.

Rapportée à la semaine, la consommation de viande rouge (bovins, ovins, porcins) atteint 704 grammes, soit près de six steaks hebdomadaires, alors que les recommandations scientifiques limitent cette consommation à environ 105 grammes par semaine, soit un peu moins d'un steak. La consommation de volaille s'élève quant à elle à 449 grammes par semaine (un peu plus de 3 cuisses de poulets), soit plus du double des 211 grammes recommandés par le régime santé planétaire.

Ces écarts importants concernent l'ensemble des catégories de viande, y compris la volaille, souvent perçue à tort comme une alternative durable.

Le niveau global

Au niveau mondial, le Jour d'Épuisement de la Viande aura lieu le 24 juin 2026. Pour rester dans les limites planétaires et préserver la santé humaine, la consommation mondiale de viande devrait donc être au moins réduite de moitié.

Le Jour d'Épuisement de la Viande reflète des responsabilités différenciées à travers les différents pays et régions de monde. Dans son étude d'octobre 2025, la commission EAT-Lancet, révèle que les régimes alimentaires des 30 % les plus riches de la population mondiale contribuent à plus de 70 % des pressions environnementales issues des systèmes alimentaires.

Seulement 1 % de la population mondiale parvient aujourd'hui à combiner une alimentation à la fois soutenable pour la planète et suffisante pour la santé.

Ainsi, alors que la consommation mondiale de viande devrait être réduite de moitié, celle dans les pays du Nord global devrait en moyenne être réduite de plus de 70 %.

Une transformation structurelle de la consommation de viande en France

Une consommation globale stable, mais une recomposition profonde

La consommation totale annuelle de viande en France sur les deux dernières décennies est restée relativement stable, avec une moyenne de 59 kg par habitant (poids au détail, calculé sur la moyenne des années 2003 à 2024), variant entre un maximum de 60,5 kg par habitant (en 2018) et un minimum de 57,4 kg par habitant (en 2013) [4].

Cette stabilité apparente masque une transformation structurelle de la consommation. Alors que la consommation de bœuf et de porc en France diminue régulièrement au fil des années, celle de volaille connaît une augmentation marquée. En 2024 la volaille devient pour la première fois la viande la plus consommée en France devant le porc, avec une très forte croissance en volume (+7,1 %) qui confirme une progression quasi continue depuis le début des années 2000 [5].

La volaille représente désormais 36 % de la consommation totale de viande, soit 30,8 kg équivalent carcasse par habitant (kgec), contre 25 % (21,4 kgec) en 2004 [6]. Selon les données de l'ITAVI (Institut technique des filières avicoles, cunicoles et piscicoles), cette consommation continuerait de progresser avec 31,7 kgec de volailles consommées sur 2025, devant le porc (31,5 kgec) et le bovin (20,1 kgec) [7].

Une consommation portée par la viande de poulet et les produits transformés

Parmi les volailles, le poulet domine largement la consommation des Français. Il représente à lui seul 29 % de la consommation totale de viande, soit 24,5 kgec par habitant. Le poulet ne représentait que 12 kgec en 2004, sa consommation a donc doublé en vingt ans [8].

Malgré la forte croissance de la production, un poulet sur deux consommés en France est importé [9].

Ces importations sont tirées par des transformations économiques, industrielles et sociales profondes, notamment via le développement des produits transformés et de la restauration hors domicile. La croissance de la consommation de poulet repose largement sur les produits transformés, tels que les nuggets, les wings et les produits panés. Ces morceaux élaborés et découpés sont particulièrement prisés dans les circuits industriels et dans la restauration hors domicile, où la part de poulets importés monte à 75 % [10]. Dans le même temps, le poulet entier est passé de 52 % en 1998 à moins de 15% en 2025 dans les achats en rayons [11].

Des recommandations officielles de consommation insuffisamment alignées avec les enjeux environnementaux

Le Programme national nutrition santé (PNNS) établit des recommandations de consommation alimentaire à destination de la population française.

Or, la consommation de viande en France est supérieure de 44 % aux recommandations nutritionnelles nationales, qui conseillent de ne pas dépasser 500 grammes de viande rouge par semaine (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats) et 150 grammes pour la charcuterie, soit un total de 650 grammes.

Ces recommandations nationales sont élevées car elles ont été élaborées en prenant uniquement en compte les enjeux de nutrition : elles représentent plus de 2,1 fois la quantité recommandée pour une alimentation à la fois saine et durable par la commission EAT-Lancet. En outre, les recommandations du PNNS n'incluent pas la consommation de volailles et vont même jusqu'à privilégier la volaille et limiter les autres viandes : la limite fixée pour la consommation totale de viande est donc bien plus élevée que celle prise en compte dans cette comparaison.

Cette absence de politique publique pour limiter la consommation de volailles contribue à maintenir des niveaux de consommation élevés, incompatibles avec les objectifs environnementaux, climatiques et de santé globale.

Alors que la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) publiée en février 2026 prévoit de limiter la consommation de viandes et de charcuterie, et en particulier de réduire la consommation de viande importée, il est nécessaire que les prochains PNNS et Programme national pour l'alimentation (PNA) soient révisés de manière à prendre en compte les enjeux environnementaux et notamment en fixant des limites à la consommation de volailles, à l'image des recommandations prises par des nombreux pays comme la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la Grèce, l'Italie et les Pays-Bas [12].



Une stratégie centrée sur l'augmentation de la production vouée à l'échec

Une réponse politique contreproductive

Face à la croissance de la demande en viande de volaille et en l'absence de politiques publiques structurantes visant à encadrer la consommation, les décideurs publics et les acteurs de la filière privilégient depuis plusieurs mois une stratégie centrée sur l'augmentation de la production nationale.

Dans un manifeste publié en février 2026, la filière avicole appelle à la construction de 2 200 nouveaux poulaillers industriels au cours des dix prochaines années, reposant sur des investissements évalués à près de 1,5 milliard d'euros. Elle soutient également des évolutions législatives visant à assouplir les normes environnementales, notamment dans le cadre du régime des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) [13].

Dans le cadre du lancement des Conférences de la souveraineté alimentaire en décembre 2025, ainsi que de plusieurs déclarations publiques, la ministre de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, Annie Genevard, a exprimé son soutien à ces orientations. Plusieurs évolutions législatives récentes ont déjà contribué à faciliter la construction et l'extension d'élevages industriels, à l'image de la loi Duplomb [14]. De nouvelles mesures sont attendues dans les prochaines semaines, notamment dans le cadre de la loi d'urgence agricole portée par Sébastien Lecornu et de la loi d'adaptation du droit de l'Union européenne (DADDUE).



Cette stratégie d'industrialisation des élevages pour intensifier la production vise à réduire la dépendance aux importations. Cependant, cette approche présente plusieurs limites :

1/ Des contraintes économiques importantes : La production française reste moins compétitive que celle d'autres pays, y compris au sein de l'Union européenne, comme la Pologne, en raison notamment de coûts de production plus élevés. Cette situation explique le faible prix des importations et limite la capacité des producteurs français à se positionner sur une concurrence fondée sur les prix.

2/ Un modèle socialement coûteux : Les investissements nécessaires à l'intensification de la production impliquent des niveaux d'endettement élevés (avec une dette moyenne de 345 520 € pour les élevages de volailles [15]). En l'absence de garanties sur les débouchés ou les prix, cette stratégie peut accroître la vulnérabilité financière des éleveurs et compromettre la transmissibilité des exploitations aux nouvelles générations.

3/ Une dépendance persistante aux importations : La production nationale de volailles repose fortement sur des importations d'intrants, notamment le soja utilisé pour l'alimentation animale. Même lorsque les cultures sont produites sur le territoire national, elles dépendent d'intrants, tels que les engrais, eux-mêmes largement importés. Cette stratégie risque ainsi déplacer les dépendances extérieures plutôt que de les supprimer.

4/ Des impacts environnementaux significatifs : L'intensification de la production s'accompagne d'une concentration accrue des élevages et des densités d'animaux, générant des externalités négatives importantes, notamment des pollutions de l'eau, des sols et de l'air. Dix-neuf milliards d'euros ont été dépensés en 2021 pour compenser les externalités négatives du système alimentaire [16]. Ces impacts affectent les écosystèmes, la santé des agriculteurs et des riverains, et contribuent à renforcer les oppositions locales à l'implantation de nouveaux élevages.

5/ Le déséquilibre carcasse : Les importations de poulets concernent souvent des produits déjà découpés et transformés. Une augmentation de la production nationale ne permettrait pas nécessairement de substituer ces importations, en raison du décalage entre les morceaux produits et la structure de la demande, ce qui pourrait générer des surplus difficilement valorisables.

Une stratégie fondée principalement sur l'intensification de la production ne permet pas de répondre de manière durable à l'enjeu d'autosuffisance en viande de volaille. Elle comporte des risques économiques, sociaux et environnementaux significatifs, tout en laissant persister des dépendances structurelles.

Les impacts de la production et de la consommation de poulet

Impacts sur le bien-être animal

En France, près de 85 % des poulets sont élevés dans des systèmes intensifs [17]. Ces élevages sont caractérisés par des densités élevées, des bâtiments fermés sans accès à l'extérieur et des environnements pauvres, avec une sélection génétique tournée vers la productivité au détriment de la santé des poulets, et des mutilations systématiques pour adapter les animaux à un environnement inadapté à leurs besoins (comme l'époinçage du bec).

Selon un rapport de la Commission européenne de 2017, 55 % des poulets qui sont élevés aux plus fortes densités permises à titre dérogatoire par le droit européen (42 kg/m², soit environ 22 poulets/m²), se trouvent en France [18]. Ces chiffres sont bien loin des 11 kg/m² (6 oiseaux/ m²) recommandés par l'Autorité européenne de sécurité des aliments [19]. La France ne peut donc prétendre à montrer l'exemple aux autres Etats membres en ce qui concerne les des conditions d'élevage des poulets de chair.

Les conditions d'élevage intensif sont associées à des atteintes significatives au bien-être des animaux. Elles limitent l'expression de comportements naturels essentiels (exploration, perchage, bains de poussière, etc.) et favorisent l'apparition de pathologies. Parmi les affections les plus fréquemment observées figurent :

- Des troubles respiratoires et brûlures liés à la dégradation de la litière et de la qualité de l'air ;
- Des troubles musculo-squelettiques et des boiteries, en lien avec la croissance très rapide des souches de poulet utilisées ;
- Des troubles du comportement, tels que le picage, pouvant conduire à des blessures et à des comportements auto-agressifs.



Impacts environnementaux : une pression globale et locale croissante

Les poulets de chair sont des animaux monogastriques. Ils ne se nourrissent pas d'herbe mais leur production mobilise directement des cultures dédiées à l'alimentation animale, et notamment du soja. En France, les volailles de chair et de ponte sont les premières consommatrices des tourteaux de soja (44 % du total), devant les bovins laitiers et mixtes (36 %), les bovins à viande (8 %) et les porcs (6 %) [20].

La France importe environ 95% des tourteaux de soja, soit près de 3 millions de tonnes par an, et près de 80% provient de pays hors de l'Union européenne et notamment d'Amérique du Sud [21]. Cette demande est étroitement liée à l'expansion des monocultures de soja, responsable de la déforestation de l'Amazonie et du Cerrado qui entraîne des émissions importantes de gaz à effet de serre, une perte de biodiversité et des impacts sociaux dans les régions concernées.

À l'échelle locale, la concentration des élevages dans certaines régions, notamment en Bretagne et dans les Pays de la Loire, génère des pressions environnementales importantes. Les excédents d'azote issus des effluents d'élevage contribuent à la pollution des cours d'eau et à la prolifération d'algues vertes, tandis que la saturation des sols accroît les risques de dégradation, avec des impacts environnementaux et sanitaires sur la qualité de l'eau, de l'air et des sols.



Impacts sanitaires : entre risques individuels et enjeux de santé publique

Le poulet est fréquemment perçu comme une viande plus favorable à la santé que les viandes rouges. Toutefois, cette perception mérite d'être nuancée.

Les modes de production influencent la qualité des produits. La sélection génétique des poulets visant une croissance très rapide est associée à l'apparition de défauts musculaires, tels que les « stries blanches » de graisse et de tissus conjonctif ou de « filet spaghetti » mou, filandreux et spongieux. La viande concernée présente une teneur plus élevée en graisse et plus faible en protéines [22].

Les modes de préparation jouent également un rôle déterminant. Les cuissons à très haute température (grill, barbecue, friture) favorisent la formation de composés potentiellement nocifs, associés à un risque accru d'inflammation et à certains cancers [23].

Enfin, la viande de poulet constitue un vecteur important d'infections alimentaires, notamment la campylobactériose et la salmonellose. D'après l'EFSA, la préparation et la consommation de viande de poulet de chair peuvent être à l'origine de 20 à 30 % des cas de campylobactériose dans l'Union européenne [24].

Les systèmes d'élevage intensif de volailles soulèvent des enjeux relatifs à la santé globale. Environ 75 % des maladies infectieuses émergentes, telles que le virus de la grippe H5N1, sont des zoonoses [25]. La forte densité d'animaux et l'homogénéité génétique des poulets dans les élevages industriels favorisent la circulation et l'évolution des agents pathogènes. Les épisodes répétés de grippe aviaire en France illustrent cette vulnérabilité structurelle.

L'usage d'antibiotiques en élevage contribue également au développement de l'antibiorésistance, considérée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) comme l'une des principales menaces sanitaires mondiales. Bien que la France ait réduit l'exposition des volailles aux antibiotiques ces dernières années, le risque demeure significatif.

Au-delà de son image de viande « légère », la production et la consommation de poulet s'inscrivent dans des dynamiques sanitaires complexes, tant individuelles que collectives.



Recommandations pour accompagner la transition alimentaire

Rééquilibrer la demande

Il est nécessaire d'encourager une réduction progressive de la consommation de viande, y compris de volaille, et de promouvoir les alternatives végétales, notamment par :

- **L'évolution des recommandations du PNNS et du PNA**, afin d'y intégrer pleinement les enjeux environnementaux, et de fixer des repères de consommation incluant des limites maximales pour l'ensemble des viandes, volaille comprise.
- **La diversification des sources de protéines dans la commande publique**, en prévoyant au minimum une option végétarienne quotidienne ou deux repas végétariens par semaine en restauration collective.
- **La mise en place de mesures contraignantes visant à améliorer l'environnement alimentaire**, notamment en encadrant les pratiques publicitaires et marketing tout au long de la chaîne alimentaire, en particulier en grande distribution et en restauration hors domicile.



Réguler le développement de l'offre

Le développement des élevages intensifs doit être strictement encadré afin de limiter leurs impacts environnementaux et sanitaires. Les politiques publiques doivent parallèlement soutenir la transition vers des systèmes de production plus durables et garantir des conditions économiques viables pour les éleveurs, notamment par :

- **La réorientation des soutiens publics vers les productions végétales et les modèles d'élevage agroécologiques et plus respectueux du bien-être animal**, ainsi que par un accompagnement renforcé des éleveurs via un accès facilité aux financements et à la formation nécessaires à la transition.
- **L'instauration d'une transparence accrue sur les marges des industries agroalimentaires et des distributeurs**, afin de favoriser un partage plus équitable de la valeur et d'assurer une meilleure rémunération des producteurs.
- **La limitation des importations de viandes** produites selon des standards environnementaux, sanitaires ou de bien-être animal inférieurs à ceux en vigueur en France et dans l'Union européenne, par l'intégration systématique de clauses miroirs dans les accords commerciaux, ainsi que par le renforcement de la transparence sur l'origine des viandes utilisées dans les produits transformés et en restauration hors domicile, via un étiquetage obligatoire précisant le pays d'élevage, d'abattage et de transformation.
- **Le maintien d'un cadre réglementaire protecteur**, en veillant à ne pas affaiblir les normes environnementales applicables aux élevages et en évitant toute dérégulation susceptible de compromettre les objectifs de santé publique, de protection de l'environnement et de bien-être animal, notamment dans le cadre des évolutions législatives telles que la loi portant diverses dispositions d'adaptation au droit de l'Union européenne (DADDUE).



Conclusion

Le Jour d'Épuisement de la Viande 2026 met en évidence l'écart important entre les niveaux actuels de consommation et les limites compatibles avec la durabilité du système alimentaire.

La croissance rapide de la consommation de poulet constitue un élément central de cette dynamique.

Si elle s'inscrit dans une évolution des habitudes alimentaires, elle ne permet pas de répondre aux enjeux environnementaux, sanitaires et économiques.

Une transition vers une alimentation plus équilibrée, reposant davantage sur les protéines végétales, constitue une condition essentielle pour assurer la durabilité du système alimentaire.



Références

[1] The EAT–Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems
Rockström, Johan et al. The Lancet, Volume 406, Issue 10512, 1625 – 1700.

[2] Les limites planétaires correspondent aux seuils à ne pas dépasser pour chacun des processus biologiques, physiques et chimique dont dépendent la vie sur Terre, sous peine de perturber les écosystèmes de manière irréversibles. Le système alimentaire constitue aujourd'hui l'un des principaux facteurs de pression sur ces limites, notamment en raison de l'utilisation des terres, de la déforestation, des émissions de gaz à effet de serre et de la pollution des sols et de l'eau.

[3] Ministry of Food, Agriculture and Fisheries. Official Dietary Guideline - food for health and climate. Glostrup: The Danish Veterinary and Food Administration; 2021.

[4] Calcul réalisé par QUATRE PATTES sur la base des données Agreste de juillet 2025.

[5] Agreste ; FranceAgriMer, En 2024, la consommation de viande de volailles rattrape celle de viande de porc, Synthèses conjoncturelles n° 443, juillet 2025.

[6] Agreste ; FranceAgriMer, En 2024, la consommation de viande de volailles rattrape celle de viande de porc, Synthèses conjoncturelles n° 443, juillet 2025.

[7] ANVOL sur les données ITAVI, 19 février 2026, Les Français confirment leur goût grandissant pour les volailles !, février 2024

[8] Agreste ; FranceAgriMer, En 2024, la consommation de viande de volailles rattrape celle de viande de porc, Synthèses conjoncturelles n° 443, juillet 2025.

[9] Agreste ; FranceAgriMer, En 2024, la consommation de viande de volailles rattrape celle de viande de porc, Synthèses conjoncturelles n° 443, juillet 2025.

[10] Sénat. Compétitivité de la ferme France. Rapport d'information n° 905 (2021-2022), septembre 2022.

[11] ANVOL sur les données ITAVI, 19 février 2026, Les Français confirment leur goût grandissant pour les volailles !, février 2024

[12] Réseau Action Climat et Société Française de Nutrition. Comment concilier nutrition et climat? Pour la prise en compte des enjeux environnementaux dans le Programme national nutrition santé. 2024.

Références

[13] ANVOL. Manifeste pour la Souveraineté Alimentaire : 15 propositions communes aux filières Porc, Volailles, Oeufs, Lapin et Palmipèdes Gras. Février 2026.

[14] L'article 3 de la loi Duplomb, promulguée le 11 août 2025, prévoit un relèvement considérable des seuils d'autorisation ICPE (installations classées pour la protection de l'environnement) pour les élevages : plus du double pour les poulets, +50 % pour les porcs et les poules pondeuses, +25 % pour les bovins.

[15] Agreste (2023). Commission des comptes de l'agriculture de la nation – Dossiers n°6, résultats économiques des exploitations agricoles. Ministère de l'Agriculture, basé sur les données du Réseau d'information comptable agricole (RICA).

[16] L'injuste prix de notre alimentation. Quels coûts pour la société et la planète ? Le Secours Catholique, le réseau Civam, Solidarité Paysans et la Fédération Française des Diabétiques ; 2024.

[17] L214. Dossier: Les Chiffres-Clés De La Souffrance Animale

[18] Commission européenne, « Study on the application of the broiler directive DIR 2007/43/EC and development of welfare indicators », novembre 2017.

[19] EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), 2023. « Welfare of Broilers on farm », EFSA Journal, vol. 21 n° 2, 236 p. (p. 170)

[20] Cécile Cordier, Manon Sailley, Jean-Yves Courtonne, Boris Duflot, François Cadudal, et al.. Quantifier les matières premières utilisées par l'alimentation animale en France et segmenter les flux jusqu'aux filières consommatrices. 3R 2020 – 25e édition Congrès international francophone sur les Rencontres Recherches Ruminants, Dec 2020, Paris, France. pp.1-5

[21] R. Groussier pour le Réseau Action Climat. Elevage intensif et souveraineté : les limites du produire plus. Février 2025

[22] CIWF. Qualité de la viande : enjeux actuels dans la filière poulet de chair. Novembre 2023

[23] Aurel Guedj (RMC). La volaille est-elle vraiment meilleure pour la santé que les autres viandes ?

[24] EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ); Scientific Opinion on Quantification of the risk posed by broiler meat to human campylobacteriosis in the EU. EFSA Journal 2010; 8(1):1437. [89 pp.]. doi:[10.2903/j.efsa.2010.1437](https://doi.org/10.2903/j.efsa.2010.1437) [

Qui sommes nous ?

QUATRE PATTES est l'organisation mondiale de protection des animaux sous influence humaine directe, qui révèle leurs souffrances, sauve les animaux en danger et les protège.

QUATRE PATTES plaide pour un monde dans lequel les humains traitent les animaux avec respect, compassion et compréhension. Les campagnes et projets durables se concentrent sur les chiens et chats errants, les animaux de compagnie, les animaux d'élevage et les animaux sauvages détenus dans de mauvaises conditions, vivant dans des zones de conflit, ou ayant été victimes d'une catastrophe naturelle.

Avec des bureaux en France, en Afrique du Sud, en Allemagne, en Australie, en Autriche, en Belgique, en Bulgarie, au Kosovo, aux Pays-Bas, au Royaume-Uni, en Suisse, en Thaïlande, en Ukraine, aux USA et au Vietnam ainsi que des refuges et sanctuaires pour animaux dans onze pays, le réseau QUATRE PATTES fournit une aide rapide et des solutions durables.

En savoir plus sur les actions menées par l'association QUATRE PATTES ?

