



## La page des producteurs de volailles (ASPV)

### Résultats des mesures d'ammoniac: entre satisfaction et frustration

Des résultats scientifiquement fondés des mesures sur les émissions d'ammoniac réalisées dans des poulaillers d'engraissement à Mettmenstetten sont désormais disponibles (voir l'article en page 10). Ils marquent une étape importante et constituent l'aboutissement d'un long travail mené par notre filière. Et pourtant, j'ai du mal à m'en réjouir pleinement. Le sentiment d'injustice et la frustration accumulée au cours des dernières années prennent parfois le dessus.

Pendant trop longtemps, les calculs se sont appuyés sur des valeurs erronées. Dans de nombreux cas, cela a conduit les autorités à imposer aux exploitations des épurateurs d'air et d'autres mesures coûteuses, avec des conséquences économiques parfois importantes. Pour moi personnellement, c'est frustrant. Tout au long de mon parcours au sein de l'ASPV, d'abord en tant que délégué, puis en tant que membre du comité et aujourd'hui en tant que président, j'ai été témoin des efforts déployés par la filière pour obtenir des chiffres fiables sur les émissions d'ammoniac dans les poulaillers suisses. Il y a eu nombre de tentatives et de revers avant que nous puissions enfin disposer de résultats solides. L'obligation faite à la filière avicole de cofinancer ces mesures constitue également une inégalité de traitement par rapport à d'autres secteurs de l'élevage, pour lesquels des campagnes de mesures comparables avaient déjà été financées par l'État.

Nous disposons enfin de données spécifiques à notre situation. En principe, nous devrions pouvoir nous en réjouir pleine-

ment. Mais il est difficile de faire abstraction des aspects négatifs. La crainte que ces nouveaux chiffres ne soient pris en compte que tardivement ou ne le soient pas assez systématiquement est trop présente. A ce jour, ils ne sont toujours pas intégrés dans les outils qui influencent de manière déterminante les conditions de notre production. Dans treize cantons qui représentent une part importante de la production suisse de poulets, les plans d'action qui restent en vigueur reposent sur des hypothèses erronées. Parallèlement, les délais de mise en conformité des poulaillers existants arrivent progressivement à échéance. Les producteurs qui ont été contraints d'installer un système d'épuration de l'air se demandent aujourd'hui qui prendra en charge les coûts si ces installations devaient un jour être mises hors service. Ici ou là, certains évoquent même la possibilité d'actions collectives.

Les nouveaux résultats de mesure constituent un succès pour notre filière. Ils confirment ce que nous soupçonnions et réclamions depuis longtemps. Les décisions doivent s'appuyer sur des données suisses et non sur des hypothèses. Nous pouvons donc être fiers du chemin parcouru. Dans le même temps, il serait faux d'ignorer la déception et la frustration de nombreux producteurs. La satisfaction ne sera complète que lorsque ces nouvelles conclusions seront effectivement prises en compte dans la pratique et qu'elles se traduiront par des conditions-cadre équitables et proportionnées.

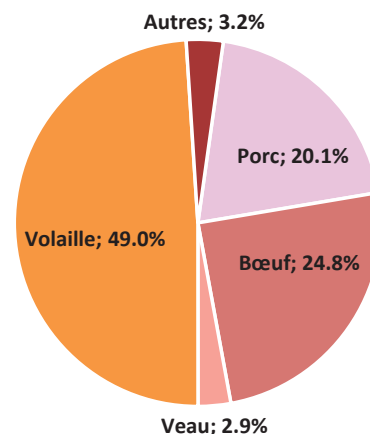
*Adrian Waldvogel, Président*

32,6%, suivie par la viande de bœuf avec 20,9% (voir graphique du bas).

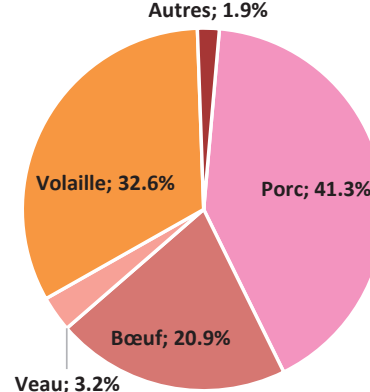
La différence entre les ventes de viande dans le commerce de détail et l'offre totale de viande est attribuée à la restauration hors domicile (restaurants, hôtels, take-away, hôpitaux, foyers, etc. y compris les pertes non déterminables). En 2025, 49,2% de la viande ont été écoulés via le canal de la restauration hors domicile. La majorité des ventes de volaille et de porc ont eu lieu dans le commerce de détail, les viandes de bœuf et de veau sont plus souvent consommées hors du domicile.

Si les ventes de viande par habitant dans le commerce de détail ont augmenté de 2,7% en 2025 par rapport à 2024, elles ont toutefois diminué de 2,2% par rapport à 2017. En revanche, on observe une forte croissance de la volaille: entre 2017 et

#### Viande fraîche



#### Total viande



**Graphique:** Part des différents types de viande dans le commerce de détail suisse en 2025 – en haute pour la viande fraîche, en bas pour les ventes totales de viande (y compris la charcuterie et les produits contenant de la viande). Source: OFAG, Secteur Données agricoles et analyses de marché

### La volaille: la viande fraîche la plus appréciée dans le commerce de détail

gl. Le 28 avril, l'OFAG a publié son rapport sur le marché de la viande, qui se base sur les données de l'année 2025. Le chiffre «ventes effectives de viande dans le commerce de détail suisse» est calculé entre autres sur la base du panel de NielsenIQ.

56,6% de la viande vendue dans le commerce de détail suisse en 2025 a été commercialisée sous forme de viande fraîche. Vient ensuite le groupe de produits Charcuterie avec 37,9%. Près de la

moitié (49%) de la viande fraîche vendue dans le commerce de détail était de la viande de volaille; la viande de bœuf et la viande de porc représentaient respectivement 24,8% et 20,1% (voir graphique du haut). La viande de porc domine dans les produits de charcuterie (avec 74,2%) et conserves (avec 77,6%). Tous groupes de produits confondus, la viande de porc reste en tête, avec 41,3% des ventes de viande. La volaille arrive en deuxième position avec

2025, les ventes de volaille ont augmenté d'environ un quart en volume et leur part en pourcentage est passée de 27,3 % à 32,6 % au cours de cette période.

Source: [www.donnees-agrimarche.ch/blog/ventes-de-viande-commerce-de-detail-suisse-2026](http://www.donnees-agrimarche.ch/blog/ventes-de-viande-commerce-de-detail-suisse-2026)

### Étude sur le *Campylobacter* dans la viande de poulet vendue au détail

gl. Une étude a permis de déterminer la présence de *Campylobacter* dans la viande de poulet d'origine suisse et étrangère, vendue dans le commerce de détail suisse entre mai et août 2024. Au total, 300 échantillons différents de viande de poulet réfrigérée ou congelée ainsi que 50 échantillons de viande marinée réfrigérée ont été analysés. Les produits examinés couvraient un large éventail de présentations, notamment des poulets entiers, des blancs de poulet entiers ou émincés, des cuisses et des ailes avec peau, etc.

L'analyse a été réalisée à l'aide d'une méthode quantitative (dénombrement sur plaque) et d'une méthode qualitative (après enrichissement). Cette dernière consiste à faire proliférer les bactéries présentes dans un milieu nutritif afin de détecter même de très faibles quantités de germes qui passeraient inaperçues lors d'un comptage classique sur plaque (seuil de détection habituel: 100 unités formant colonie par gramme = 100 ufc/g).

L'analyse quantitative n'a révélé la présence de *Campylobacter* que dans 3,7 % des échantillons de viande de poulet fraîche et non marinée (>100 ufc/g). En revanche, l'analyse qualitative, c'est-à-dire après enrichissement, a mis en évidence la présence de germes *Campylobacter* dans environ la moitié des échantillons («positifs pour *Campylobacter*»). Les principaux résultats présentés ci-dessous ont été obtenus à l'aide de la méthode qualitative.

- Le nombre d'échantillons positifs était nettement plus élevé dans la viande de poulet bio et issue d'élevages en plein air (respectivement 72 % et 77 %) que pour la viande provenant d'élevages conventionnels (38 %) ou de la production SST (50 %). (Remarque: une part importante de la viande suisse classée comme «conventionnelle» provenait probablement elle aussi de la production SST, sans être explicitement déclarée comme telle. La part réelle de viande SST dans la viande suisse est vrai-

semblablement nettement supérieure aux 42 % recensés dans cette étude).

- Une légère différence a été observée entre les poulets suisses et les poulets importés (54 % contre 43 % de résultats positifs). (Remarque: 86 % de la viande bio et de la viande de poulet issue d'élevages en plein air, qui présentaient les taux de contamination les plus élevés, étaient d'origine suisse, ce qui fausse la comparaison par pays d'origine).

- La présence ou l'absence de peau n'avait qu'une influence limitée sur les résultats (54 % contre 49 %).

- La viande congelée était nettement moins souvent positive (11 %) que la viande fraîche (62 %). Les produits marinés étaient légèrement moins souvent positifs que les produits non marinés.

Dans le cadre de cette étude, des isolats de *Campylobacter* provenant de viande de poulet ont fait l'objet d'un typage génétique. La comparaison avec des isolats humains a démontré que la viande de volaille constitue une source importante de maladies chez l'homme. Les analyses ont par ailleurs mis en évidence l'importance de la résistance aux antibiotiques chez ces bactéries.

### Conclusion

Comme on pouvait s'y attendre, la prévalence de *Campylobacter* était nettement plus élevée dans la viande issue de poulets bio et élevés en plein air, car l'accès à l'extérieur ou aux pâturages augmente en effet considérablement le risque de contact avec ce germe. Les valeurs plus faibles observées dans la viande congelée étaient tout aussi nettes, car une partie des bactéries *Campylobacter* ne survit pas aux températures de congélation. C'est pourquoi la congélation est considérée comme une mesure susceptible de réduire le nombre d'infections à *Campylobacter* chez l'homme.

Il convient toutefois de noter que l'étude a été réalisée en été, période durant laquelle la présence de *Campylobacter* dans les élevages de poulets est jusqu'à deux fois plus importante qu'en hiver. De plus, environ 97 % des échantillons ne contenaient que de très faibles concentrations de bactéries *Campylobacter*, inférieures au seuil de détection de 100 ufc/g selon la méthode classique de dénombrement sur plaque. Ces bactéries n'ont pu être détectées qu'au moyen d'une procé-

dure d'enrichissement complexe. Du point de vue de la sécurité alimentaire, une concentration inférieure à 100 ufc/g est encore considérée comme tolérable.

### St-Aubin: Greenpeace a déposé un recours

gl. Comme l'avait annoncé Greenpeace peu après l'octroi des permis de construire pour les infrastructures du Campus AgriCo à St-Aubin (voir le dernier numéro), c'est désormais chose faite: peu avant l'expiration du délai de recours, Greenpeace Suisse, l'association Eco Transition La Broye et 28 particuliers ont déposé un recours auprès du Tribunal cantonal de Fribourg contre les permis de construire délivrés pour l'atelier de transformation de volaille (ATV) prévue par Micarna. Au lieu de s'appuyer sur des arguments idéologiques (contre la consommation de viande), le recours se fonde désormais sur de prétendues lacunes juridiques dans les domaines de l'aménagement du territoire et de la protection de l'environnement. Comme l'affirme Lutz von Strauss, responsable du projet ATV, dans une interview accordée au journal «Bauernzeitung», le projet de remplacement permettra des améliorations substantielles en matière de bien-être animal, de consommation d'énergie et d'eau, de gaspillage alimentaire et de conditions de travail. De plus, le projet de construction aurait été examiné dans le cadre d'une procédure régulière et les autorités auraient soigneusement évalué les questions environnementales pertinentes avant d'octroyer les permis de construire.

ASPV ■

### Virus de Newcastle: abattage de poulets issus de lots de poussins importés

Dans plusieurs élevages de poulets de chair en Suisse, où des poussins importés avaient été mis en place, les autorités cantonales ont ordonné l'abattage des animaux après la détection du virus de la maladie de Newcastle (ND). Il ne s'agissait toutefois pas de la variante hautement contagieuse du virus qui circule actuellement en Europe. Les poussins importés d'Allemagne avaient probablement été en contact avec un virus vaccinal, la vaccination contre la ND étant largement pratiquée dans ce pays. En Suisse, la vaccination est toutefois interdite afin de préserver le statut de pays indemne de la maladie de Newcastle.