



الجمعية الوطنية لمنتجي لحوم الاواجن
Association Nationale des Producteurs des Viandes de Volailles

DOSSIER DE PRESSE

Conférence de presse sous le thème :

**"Les viandes de volailles au service d'une
alimentation saine"**

Organisée par:

Association Nationale des Producteurs des Viandes de Volailles (APV)

**Sous l'égide de la Fédération Interprofessionnelle du Secteur
Avicole au Maroc (FISA)**

Hôtel AVANTI à Mohammedia

Vendredi 20 février 2015

123-125, Bd, Emile Zola, Casablanca 20.310, Maroc
Tél. : 0522.54.24.88 & 0522.54.24.89 - Fax : 0522.44.22.76 & 0522.44.46.34
apv.association@gmail.com - www.fisamaroc.org.ma

PROGRAMME

- **17h00 – 18h00** : Accueil et inscription des participants
- **18h00 – 18h05** : Mot de M. Aziz EL ARABI, Président de l'APV
- **18h05 – 18h10** : Mot de M. Omar BENAYACHI, Président de l'ANAVI
- **18h10 – 18h15** : Mot de M. Youssef ALAOUI, Président de la FISA
- **18h15 – 18h25** : La filière des viandes de volailles en 2014 : production et consommation.
Animateur : Pr Abdellah AIT BOULAHSEN
- **18h25 – 18h35** : La filière avicole : réalisations et contraintes
Animateur : M. Abderrahmane RYADI
- **18h35 – 19h30** : Débats
- **19h30 – 19h40** : Signature d'une convention de partenariat entre la FISA et La Fédération Marocaine des Droits du Consommateur (FMDC)
- **19h40 – 21h00** : Clôture et dîner

Présentation de la filière de production des viandes de volailles

PRESENTATION DE L'APV

L'APV est une Association professionnelle au service des éleveurs de volailles de type chair au Maroc (poulet, dinde, caille, autruche, ...). Elle est créée le samedi 28 février 2004 entre producteurs de viandes de volailles.

L'APV est déclarée conformément aux dispositions du dahir du 15 novembre 1958, tel qu'il a été modifié et complété par la suite.

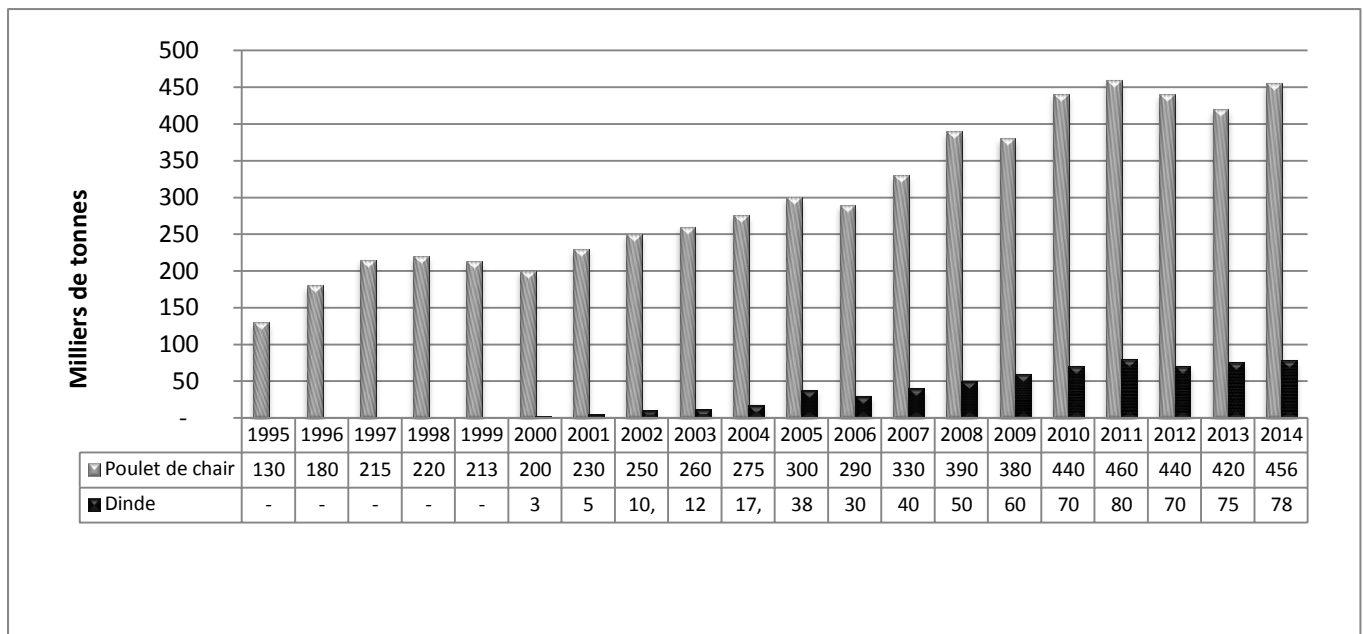
L'APV a pour objet de :

- Représenter les intérêts économiques de la filière de production des viandes de volailles, étudier les mesures propres à améliorer son organisation, ses méthodes de production de distribution et de commercialisation ainsi que leurs adaptations aux besoins du marché.
- Représenter la filière de production des viandes de volailles pour les questions d'intérêts communs auprès des instances locales, régionales, nationales et internationales.
- Contribuer au développement de la consommation des viandes de volailles par toute action d'information, de promotion ou de publicité...
- Identifier les projets de développement, susciter et orienter l'investissement de manière à combler les lacunes, et assurer la complémentarité entre les divers maillons du secteur avicole, et ce en vue d'atteindre l'intégration générale de l'ensemble des activités avicoles.

FILIERE DE LA PRODUCTION DES VIANDES DE VOLAILLES AU MAROC EN 2014

- Nous entendons par viandes de volailles, les viandes essentiellement du poulet de chair et de la dinde.
- Les volailles sont élevées dans des fermes conformes aux dispositions de la loi 49-99 relative à "la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles".
- Les fermes de volailles sont agréées par les Services Vétérinaires de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) et sont supervisées par un vétérinaire privé muni d'un mandat sanitaire dans le cadre d'une convention d'encadrement sanitaire.
- Les fermes sont tenues de disposer d'un registre d'élevage régulièrement visé par le vétérinaire encadrant permettant de connaître l'état sanitaire des volailles en temps réel et d'assurer une traçabilité évidente de la production.
- Le poulet de chair et la dinde reçoivent un aliment composé équilibré constitué de matières végétales nobles naturelles essentiellement de grains (maïs, orge,...), de sous-produits de la trituration des graines oléagineuses (tourteaux de soja, de tournesol,...) et de petites quantités de vitamines, de minéraux et oligo-éléments pour les prévenir contre les carences nutritionnelles.
- L'élevage du poulet de chair dure environ 6 semaines pour atteindre un poids d'environ 2 kg vif.
- L'élevage de la dinde dure environ 12 semaines pour les femelles et environ 16 semaines pour les mâles pour atteindre un poids respectif d'environ 6 kg et 13 kg vif.
- En 2014, le Maroc a produit 534.000 tonnes de viandes de volailles dont 78.000 tonnes de viandes de dinde.

EVOLUTION ANNUELLE DE LA PRODUCTION DE VIANDES DE VOLAILLES



- La filière de production des viandes de volailles est constituée de :
 - **49 couvoirs de poussins de type chair.**
 - **3 couvoirs de dindonneaux.**
 - **7 293 élevages de poulets de chair autorisés.**
 - **689 élevages de dindes autorisés.**
 - **27 abattoirs avicoles** (dont 5 unités de découpe, de production de VSM et de viande congelée)

- Les **investissements cumulés** consentis dans la filière de production des **viandes de volailles** sont évalués à **7,4 milliards Dhs en 2014**. Le **chiffre d'affaires** est estimé à **19,4 milliards Dhs en 2014**.

- La filière de production des viandes de volailles offre en permanence **105.000 emplois directs** et près de **220.000 emplois indirects** dans les circuits de commercialisation et de distribution.

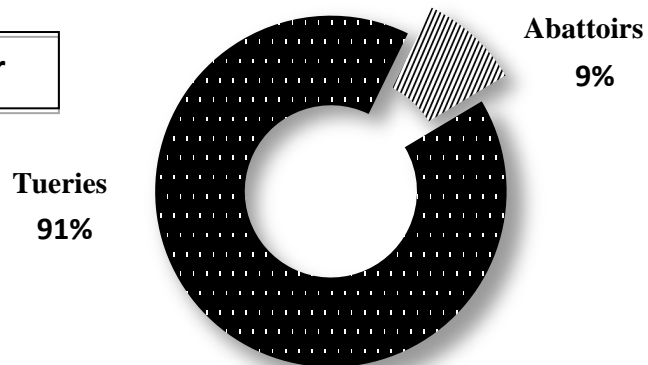
SITUATION DE LA FILIERE D'ABATTAGE DES VOLAILLES

Production nationale des volailles

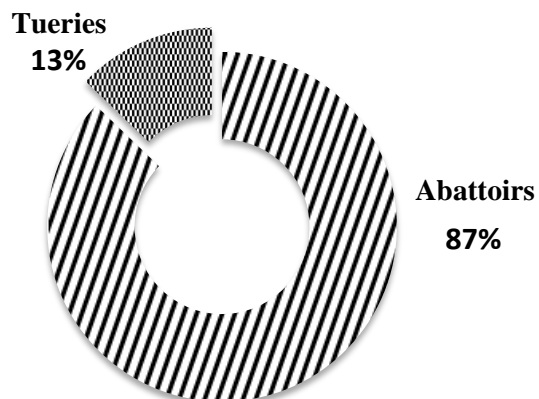


Abattage des volailles

Poulet de chair



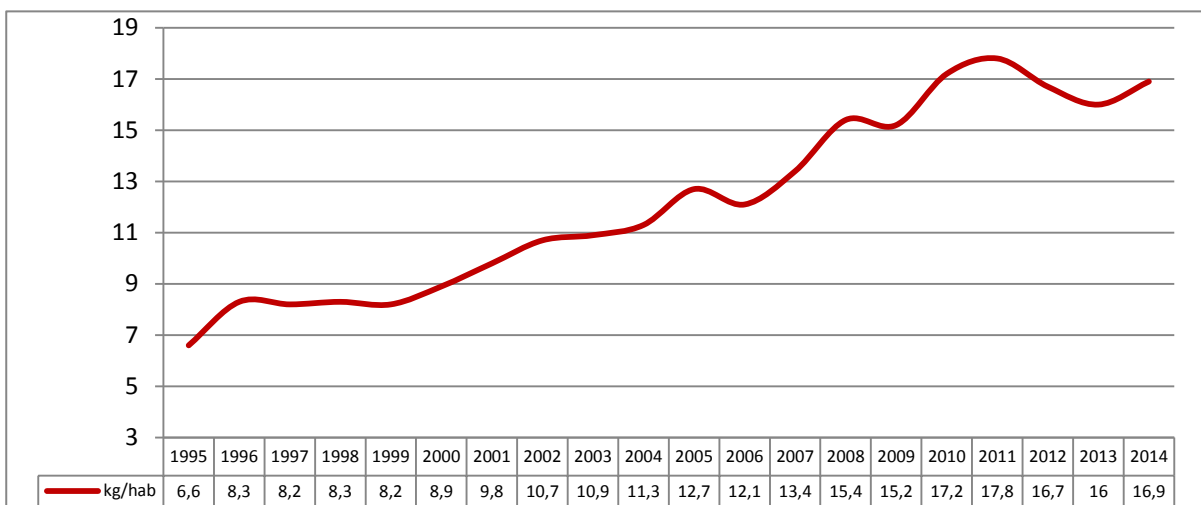
Dinde chair



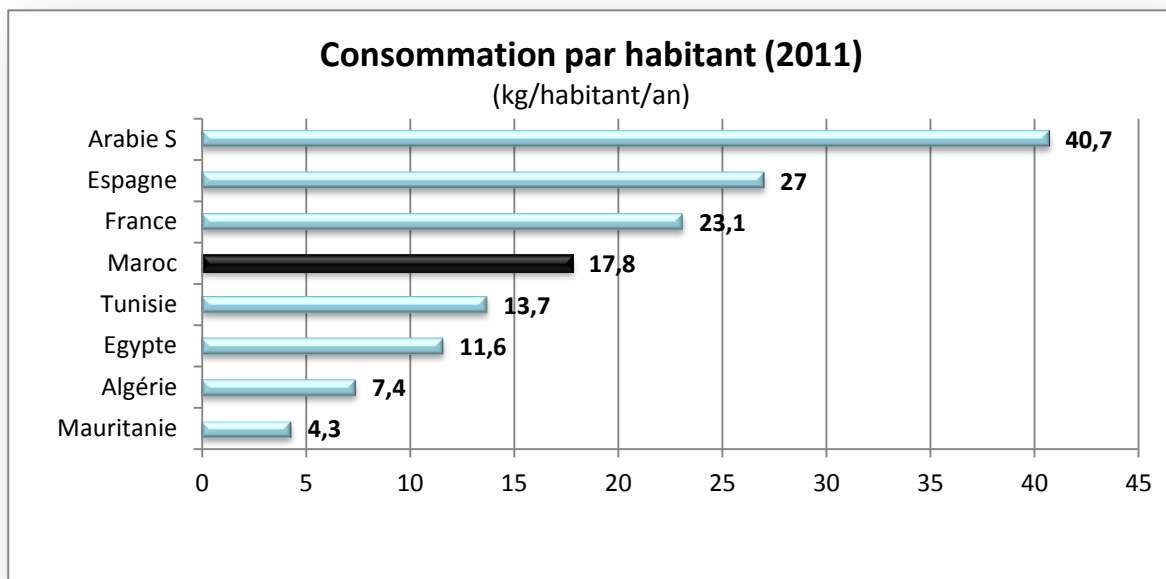
CONSOMMATION DES VIANDES DE VOLAILLES AU MAROC

La consommation moyenne par habitant et par an des viandes de volailles a enregistré une hausse notable entre 1970 et 2014 en passant de 2,3 à 16.9 Kg/hab/an. Comme le montre le graphique ci-après :

EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES VIANDES DE VOLAILLES AU MAROC



Cependant, ce niveau demeure très faible par rapport à celui relevé dans plusieurs pays.



**Intérêt, composition et valeurs
nutritionnelles des viandes de
volailles**

COMPOSITION ET VALEUR NUTRITIONNELLE DES VIANDES DE VOLAILLES

Les viandes de volailles contiennent un grand nombre de nutriments qui participe à la couverture des besoins nutritionnels liés à la croissance et au maintien de l'organisme en parfaite santé.

Les viandes de volailles constituent la source de protéines, de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments les moins chers qui existent sur le marché.

Les viandes de volailles (poulet et dinde) ce sont des viandes plus maigres que le bœuf ou l'agneau et qui représentent les viandes les plus adaptés à la santé par excellence. Elles arrivent en tête des viandes maigres avec 1 g de gras saturé par portion de 100 g des viandes de volailles cuites, sans la peau. De plus, elles sont une excellente source de protéines et de vitamines du groupe B.

Composition des valeurs nutritives pour une portion de 100 g de viande crue :

	Bréchet		Cuisses	
	Poulet	Dinde	Poulet	Dinde
Energie (en Kcal)	114	114	125	123
Protéines (g/100g)	23,2	23,4	20,1	20,0
Matières grasses totales (g/100g) :	1,65	1,57	4,31	4,11
- Gras saturés (g/100g)	0,44	0,50	1,10	1,38
- Gras mono et polyinsaturés (g/100g)	1,21	1,07	3,21	3,27

[Source: Santé Canada, révision février 1996]

A. L'ENERGIE :

La faible teneur calorique de ces viandes, associée à la grande richesse de ses protéines, en font des aliments de choix pour les régimes hypocaloriques. Effectivement, les viandes de volailles sont des aliments peu énergétiques et grâce à leurs propriétés à apaiser la faim, ils constituent un excellent allié dans les régimes minceurs.

B. LES PROTEINES :

Les viandes de volailles sont riches en protéines de bonne valeur biologique permettant de lutter contre les infections par la formation d'anticorps.

La richesse des viandes de volailles en protéines de qualité et en acides aminés essentiels correspond tout à fait au type d'alimentation que requièrent les sujets en pleine croissance que sont les enfants, les adolescents, les femmes enceintes, les femmes allaitantes et les personnes âgées.

Les protéines des viandes de volailles, dont la biodisponibilité est d'environ 95%, présentent des concentrations élevées en acides aminés essentiels car l'organisme est incapable de les synthétiser. Ils doivent donc être nécessairement apportés par l'alimentation. Ces acides aminés essentiels sont en proportions idéales dans les viandes de volailles. Il s'agit notamment de la lysine et de la méthionine qui sont présentes en quantité restreinte dans de très nombreux aliments, de l'arginine, de la phénylalanine et de la cystine.

C. LES LIPIDES :

Les viandes de volailles contiennent une faible teneur en lipide ce qui en fait un aliment très adapté aux régimes minceurs et s'inscrivent donc tout à fait dans une stratégie de régime hypo-lipémiant, hypocholestérolémiant et de lutte contre l'athérosclérose.

La comparaison des viandes de volailles aux différentes viandes révèle que les viandes de volailles se comparent avantageusement moins grasses que les autres viandes. De quoi réconforter les qualités des viandes de volailles.

Contenu en matières grasses pour 100 g de viande cuite

Préparation	Matières grasses
Cuisse de poulet rôtie (g/100g)	6,9
Côtelette d'agneau, parée et grillée (g/100g)	8,2
Côte de bœuf, faux-filet, parée et grillée (g/100g)	8,4
Filet de bœuf, parée, grillé (g/100g)	8,9
Bœuf haché maigre, bien cuit (g/100g)	13,8

[Source : Fichier canadien sur les éléments nutritifs, 1998]

**Contenu en matières grasses totales, saturées, mono insaturées, polyinsaturées,
cholestérols et des acides gras oméga-6 de viande cuite**

(Pour 100 g de viande cuite)

Désignations	Graisses totales	Graisses saturées	Graisses mono insaturées	Graisses Poly insaturées
Cuisse de poulet rôtie (g/100g)	6,9	27,5	37	23,5
Poitrine de poulet rôtie (g/100g)	2,1	27,5	34	21
Côte de bœuf, faux-filet, parée et grillé (g/100g)	8,4	36,4	45	7,2
Côtelette d'agneau parée et grillée (g/100g)	8,2	40,5	42,3	2,8

[Source : Fichier canadien sur les éléments nutritifs, 1998]

Dans les viandes de volailles, les graisses saturées ne représentent que 27% du gras total. Par contre, les graisses insaturées bénéfiques dominent dans la composition du gras de volailles.

D. LES VITAMINES

Les viandes de volailles sont une source appréciable de vitamines essentielles pour le développement de l'organisme. Elles peuvent apporter une fraction importante de la ration journalière recommandée pour les vitamines.

Vitamine A	Rôle au niveau de la peau et vision crépusculaire.
Vitamine E	Rôle du puissant antioxydant qui s'oppose à l'action néfaste des radicaux libres sur les cellules de notre corps (antivieillessement, anti-cancer,...).
Vitamine C	Rôle d'un puissant antioxydant, elle joue un rôle essentiel dans de nombreux processus vitaux : freine le vieillissement des cellules, favorise l'entretien des tissus, accélère la cicatrisation, prévention du cancer, augmente la résistance aux infections, combat l'anémie,...
Vitamine du groupe B	Rôle biologique au sein de l'organisme (activation cellulaire d'enzymes impliquées dans des réactions biochimiques multiples participant au processus de respiration, à la fabrication de l'hémoglobine, d'énergie et au métabolisme de certains acides gras).

E. LES MINERAUX ET OLIGO-ELEMENTS

Les viandes de volailles sont une excellente source de minéraux et des oligo-éléments essentiels pour maintenir le corps humain en bonne santé. Les viandes de volailles contiennent de nombreux minéraux et oligo-éléments parmi lesquels :

Fer	Rôle dans les échanges sanguins.
Phosphore	Rôle dans les structures cellulaires et osseuses.
Magnésium	Rôle dans la prévention des signes neuromusculaires avec des contractures et des troubles du comportement.
Sélénium	Rôle bénéfique au niveau des muscles avec des propriétés anti-oxydantes.
Zinc	Rôle d'activation des hormones de croissance et des gonades sexuelles, un rôle fondamental dans la régénération des phanères et des tissus, dans le processus de cicatrisation des plaies,...

Les viandes de volailles sont donc des produits de bonne qualité nutritionnelle, diététique, économiques, commodes et faciles à cuisiner, qui conviennent à toutes les catégories d'âge. Ils sont aussi délicieux en toutes circonstances.

INTERETS NUTRITIONNELS, CULINAIRES ET ORGANOLEPTIQUES DES VIANDES DE VOLAILLES

De nos jours, les consommateurs sont de plus en plus soucieux de leur alimentation. Ils ont développé des nouvelles exigences et des nouveaux centres d'intérêt. Il s'agit en particulier d'exigences des produits répondant aux critères de :

- ✓ Fraicheur ;
- ✓ Salubrité ;
- ✓ Apport nutritif appréciable ;
- ✓ Faible teneur en matières grasses ;
- ✓ Facilité de préparation ;
- ✓ Meilleur rapport qualité / prix.

Les viandes de volailles répondent aux attentes des consommateurs. Elles allient avantageusement :

- ✓ Qualité sanitaire (liée aux conditions techniques et sanitaires optimales de production) ;
- ✓ Qualité gustative (liée à la saveur, tendreté, jutosité et texture de ces produits) :
 - Qualité nutritive (liée à la composition, à la qualité des nutriments, à sa digestibilité et à sa biodisponibilité) ;
 - Qualité diététique (liée à la teneur en calories et en matières grasses) ;
 - Créativité culinaire (liée à la multitude des modes d'utilisation et de préparation des viandes de volailles) ;
 - Facilité de préparation (liée à la simplicité et la courte durée de préparation) ;
 - Qualité à prix abordable (la protéine animale la moins chère).

Les viandes de volailles sont tendres, moelleuses, très digestes et vite assimilées. Leur goût neutre exclut tout phénomène de répulsion ou de dégoût. Leurs délais de conservation laissent une souplesse très appréciée dans l'organisation des menus.

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) recommande de consommer entre 100 et 300 g de viandes et substituts chaque jour en fonction des besoins spécifiques de chaque individu. Les choix doivent s'orienter de préférence vers des viandes maigres et préparées avec peu de matières grasses ou sans gras du tout.

LA CONSERVATION

Il faut savoir que :

- Les viandes de volailles se conservent bien au réfrigérateur (2 à 4°C) lorsqu'elles sont bien emballées dans un sac de plastique alimentaire ou dans un papier aluminium. Elles conservent ainsi leur saveur, leur fraîcheur et leurs éléments nutritifs.
- Pour congeler les viandes de volailles, il faut qu'elles soient bien emballées dans un sac en plastique alimentaire.
- Il ne faut jamais recongeler les viandes de volailles décongelées non cuites.

Pour une bonne décongélation :

Décongeler intelligemment les viandes de volailles, c'est facile. Plusieurs méthodes existent, dont voici un aperçu :

1. Au réfrigérateur : C'est la méthode de décongélation la plus longue et la plus sécuritaire de point de vue salubrité. Elle permet de limiter la perte de jus de la chair et la prolifération des bactéries :

- Laisser les viandes de volailles dans son emballage original ;
- Prendre soin de la déposer sur un plateau afin de recueillir les jus ;
- Compter 10 heures pour la décongélation ;
- Cuire dans les 24 heures suivantes au maximum.

2. Dans l'eau froide :

- Laisser les viandes de volailles dans son emballage original ;
- Les submerger dans l'eau froide ;
- Changer l'eau souvent ;
- Compter 2 heures pour la décongélation ;
- Cuire dans les 24 heures suivantes, au maximum.

3. Aux micro-ondes : Les viandes de volailles doivent être cuites dans les plus brefs délais puisque la décongélation aux micro-ondes est rarement uniforme :

- Consulter le manuel d'utilisation de l'appareil ;
- Décongeler généralement sans emballage ni étiquette ;
- Couvrir de papier ciré pour éviter la déshydratation ;
- Tourner souvent les viandes de volailles ;
- Compter de 20 à 24 minutes pour la décongélation.

4. À la température ambiante :

- Eviter de décongeler les viandes de volailles à la température ambiante, car cela favorise le développement des bactéries.

Temps de conservation des viandes de volailles

Aliment	Réfrigérateur	Congélateur
Volaille (morceaux)	5 à 6 jours	6 mois
Volaille (entière)	5 à 6 jours	9 mois
Volaille cuite (sans sauce)	3 à 4 jours	4 mois
Volailles sous vide	12 jours	9 mois

[Source : Fichier canadien sur la conservation des aliments, 1998]

LIENS UTILES

- <http://www.fisa.org.ma>
- <http://www.poulet.ca>
- <http://www.dinde.ca>
- <http://www.chicken.ca>
- <http://www.agr.gc.ca/poultry>
- <http://www.or-des-pres.fr>
- <http://www.itavi.fr>
- <http://www.fao.org>
- [FAS post reports, official statistics, and inter- agency analysis](#)