

# ANIMAUX D'ESPECES NON DOMESTIQUES (Bison, Autruche, Nandou, Emeu)

## Une législation spécifique à respecter

La saturation des marchés a conduit des agriculteurs à rechercher des solutions originales pour diversifier leurs revenus. Ainsi, à la fin des années 80 et dans les années 90, l'élevage d'animaux exotiques, appartenant à des espèces non domestiques s'est développé. Basé sur la vente en circuits courts et l'accueil de visiteurs, il n'a pas vu l'émergence de filières longues organisées, ce qui limite le développement de ces productions à quelques dizaines d'élevages en France.

Le candidat éleveur, avant de débiter son activité, doit non seulement **s'assurer des débouchés**, mais aussi **être en conformité avec la loi**. Les médias, très friands d'informations singulières et étonnantes, ont tendance à amplifier, voire à tronquer l'importance des résultats et débouchés dans ce domaine.

Or, il n'y a pas de filière de commercialisation structurée en France et les grandes surfaces s'approvisionnent principalement en viande importée (approvisionnement plus fiable et moins coûteux). Beaucoup d'élevages ne sont rentables que grâce aux activités annexes et à la vente de reproducteurs aux élevages qui se créent. Le marché est limité. Aussi, le candidat éleveur doit au préalable s'être assuré de ses débouchés (vente de viande et d'autres produits sur les marchés et auprès de restaurateurs, artisanat, présentation au public...), et maîtriser les techniques d'élevage.

L'étude nationale de la consommation des produits fermiers pilotée par le CERD (étude CASDAR 2007 et Etude Massif Central 2009) montre que les viandes de bisons et autruches sont achetées très rarement. Le taux d'acheteurs est de 2,2 % dans le Massif Central.

### LES REGLEMENTATIONS COMMUNES AUX DIFFERENTES ESPECES

L'élevage d'animaux d'espèces non domestiques est réglementé (article L 413-2 du Code de l'environnement modifié par ordonnance n° 2016-1809 du 22 décembre – art 22). Le candidat à l'élevage de bisons, autruches, nandous, émeus et autres espèces exotiques doit se conformer aux exigences réglementaires définies par la loi. La réglementation a pour objectif de protéger la santé et la sécurité publique, la faune locale et étrangère, ainsi que le bien-être des animaux.

Elle exige des établissements et de leurs responsables :

- une haute qualité technique (diplômes, stages...);
- des installations adaptées, complexes et souvent coûteuses ;
- des garanties quant à la viabilité de l'entreprise.

Dans cette optique, l'éleveur doit obtenir du Préfet, après présentation devant la commission départementale de la nature, des paysages et des sites, constituée de personnes qualifiées, un « **certificat de capacité** » attestant de ses compétences, de son expérience et du sérieux de son projet. Les modalités d'obtention sont précisées dans les articles R\*213 (2 à 4) du Code Rural.

L'élevage, en fonction de sa capacité d'accueil, peut dépendre du régime des **installations classées soumises à autorisation** (voir fiche « Environnement »).

Les demandes de certificat de capacité et d'autorisation d'ouverture sont effectuées conjointement. Elles doivent être adressées au Préfet. Elles seront ensuite instruites par la D.D.(C.S.).P.P (Direction Départementale (de la Cohésion Sociale et) de la Protection des Populations).

Si le certificat de capacité et l'autorisation – d'ouverture sont accordés, un arrêté préfectoral d'autorisation d'ouverture indiquera les conditions que devront respecter les installations et le fonctionnement de l'établissement.

La production française :

	Bisons buffles	Autruches
Nombre d'abattoir	18	14
Tonnage (2009)	68	826
Nombre de têtes	313	14800

Source : Rapport juin 2011 de Xavier Ravaux – « Filière abattoir (données économiques et sanitaires fin 2010) pour le Conseil Général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux »

## A) BISON

Le bison est un bovidé originaire :

- soit d'Amérique :
  - Bison Américain des Plaines (Bison Bison Bison),
  - Bison Américain des forêts (Bison Bison Athabascae), espèce protégée,
- soit d'Europe :
  - Bison européen forestier (Bison Bonasus Bonasus), espèce protégée

Le mâle est le bison, la femelle la bisonne et le petit le bisonneau.

### I - CONTEXTE ET DEBOUCHES

Depuis une cinquantaine d'années, des producteurs nord-américains se sont intéressés à l'élevage du bison des plaines. Plus frugal et moins exigeant dans ses besoins alimentaires que son cousin d'Europe, le bison des plaines offre, en effet, un rendement carcasse particulièrement intéressant. Sa viande présente des qualités appréciées qui en font, à la fois, un met festif et un produit diététique. La viande de bison est plutôt tendre, se coupant facilement et juteuse. Elle est plus typée que celle du bœuf, avec des saveurs boisées, fumées voire faisandées. Elle est riche en protéines (comme celle de bœuf) et pauvre en graisses (2,4 % de graisse, contre 7 % pour le poulet, 9 % pour le porc et 8 à 18 % pour le bœuf). Elle a en outre des valeurs élevées en oligo-éléments et en vitamines.

Au niveau mondial, environ 112 000 bisons sont élevés au sein de ranchs situés dans des zones extensives. Les ranchs sont de taille très variable (20 à 3 500 têtes) et commercialisent 15 000 carcasses par an, soit moins de 4 000 tonnes de viande en équivalent carcasse.

A la fin des années 80, les premiers élevages se sont installés en Europe. Actuellement il existe des élevages de bisons dans presque tous les pays européens, notamment en France, en Suisse et en Belgique.

En France, on compte environ 30 élevages pour un total d'environ 1 500 têtes (détail sur [www.bisons-de-france.org](http://www.bisons-de-france.org)). Ils sont répartis sur l'ensemble du territoire et sont plutôt de petite taille (généralement 10 à 40 têtes, avec un maximum de 300 têtes). Ces élevages ont pour but de produire des animaux reproducteurs et de la viande de boucherie, de développer le tourisme à la ferme en valorisant des territoires en forte déprise agricole.

Le marché de la viande de bison est dominé à 90 % par les importations, pour l'essentiel en provenance du Canada et des USA. Ces importations fluctuent selon le cours du dollar. La viande importée est essentiellement commercialisée en grandes et moyennes surfaces et en restauration.

La consommation de la viande de bison s'accroît en France ainsi qu'en Allemagne. La consommation française est estimée à 1000 tonnes par an. La viande de bison est un produit festif de positionnement haut de gamme par ses qualités nutritionnelles et gustatives et par son prix :

Pièce	Fourchette de prix en €/kg
Basse côte	28 € à 32 €
Bourguignon	19 €
Côte à l'os	35 à 45 €
Entrecôte	39 à 45 €
Faux filet	37 à 45 €
Filet	48 à 60 €
Pavés	30 à 35 €
Rôti	25 à 48 €
Rôti faux filet	40 à 45 €
Filet en rôti	45 à 55€
Steak 1 ère catégorie	29 à 37 €
Steak 2ème catégorie	25 €
Saucisson sec (200 g)	34 à 90

Pièce	Fourchette de prix en €/kg	
Saucisse (6)	34 à 90 €	
Viande séchée (le sachet 100 gr)	50 à 60 €	
Rumsteck	34 à 90 €	
Cœur, foie, rognon	11 à 15 €	
Langue	10 à 15 €	
Carcasses (mâle 250 à 300 kg – 2 ans)	3,50 € (pour mise en valeur) à 11 € (en fin de chaîne)	
Veaux commercialisés après sevrage	Mâles	2000 € environ
	Femelles	2000 € environ
Reproducteurs provenant d'élevages français	Génisses 12 mois	1 372 à 2 286 € environ
	Multipares gestantes	2 286 € minimum
	Mâles	2 744 € environ

Source : Association Bisons de France

Le prix des carcasses est très fluctuant en fonction des cours.

Les acteurs de la filière sont confrontés aux problèmes rencontrés pour l'ensemble des bovidés :

- les morceaux arrière sont valorisés directement, principalement en grillade,
- les morceaux avant, de moindre valeur gastronomique, doivent être transformés pour conserver leur positionnement haut de gamme.

La vente directe, la restauration et la boucherie sont les principaux circuits de commercialisation. Avant de débiter son activité, le candidat éleveur doit prendre contact avec les restaurants et les bouchers évoluant sur un créneau haut de gamme afin d'apprécier son marché potentiel et de mieux cerner les attentes de ses futurs clients. S'il envisage une vente aux particuliers, il doit prévoir précisément ses supports de communication en fonction de la clientèle visée.

Une charte de qualité « Bisons de France » a été créée en 1998 en partenariat avec OFIVAL (devenue France Agrimer), INTERBEV et la section nationale des éleveurs de Bisons. Elle permet aux éleveurs français de différencier la viande française des viandes importées et de regrouper leur offre afin de fournir des quantités importantes aux centrales d'achat. Pour bénéficier de cette marque, la viande de bison doit provenir d'animaux ayant satisfait aux conditions suivantes :

- les bisons sont élevés en France durant au moins 12 mois précédant l'abattage,
- les bisons sont élevés en plein air intégral, en semi-liberté, de façon extensive,
- en période de végétation, l'élevage ne contient pas plus de bisons que le sol ne peut en nourrir,
- les compléments alimentaires distribués aux bisons sont uniquement d'origine végétale,
- la distribution d'ensilage est interdite,
- les bisons présents sur l'élevage sont identifiés, répertoriés sur un fichier national et subissent les opérations de prophylaxie selon la législation sanitaire en vigueur,
- les introductions de nouveaux bisons dans l'élevage se font dans le strict respect de la législation sanitaire,
- les manipulations respectent le bien-être des bisons,
- l'abattage respecte le bien-être et la législation sanitaire, la maturation de la viande dure au minimum 7 jours,
- l'éleveur signataire de la charte est adhérent à l'association « Bisons de France » (association créée en 1994 qui regroupe la plupart des éleveurs français. Elle a pour but de développer les échanges entre éleveurs, de leur apporter un soutien technique et administratif, de favoriser l'installation de nouveaux éleveurs et de faire partager la passion du bison au public) et s'engage à laisser visiter ses installations par les autorités de contrôles compétentes.

Enfin, la peau ainsi que les trophées et les pattes séchées, peuvent être valorisés, respectivement, pour la maroquinerie ou auprès des taxidermistes pour des « indianistes ».

## II - ASPECTS TECHNIQUES

La conduite d'élevage du bison est similaire à celle des vaches allaitantes, mais le bison est un animal plus rustique que le bœuf. Il supporte des écarts importants de température et une alimentation à base de fourrages pauvres. Le chargement recommandé est de 1 bison pour 1 à 1,5 ha.

L'arrêté du 2 avril 2001 fixe les règles générales de fonctionnement et les caractéristiques des installations pour les élevages de bisons :

#### ➤ **Aménagement des parcs**

La surface de l'établissement hébergeant le troupeau doit être supérieure à 4 ha. Les pâturages doivent être délimités par des clôtures très solides d'une hauteur minimale de 1,80 m. Le bison est un animal sauvage : pour réaliser les différents traitements indispensables, il est nécessaire de l'attirer et non de le forcer. Pour les différentes manipulations des animaux, il est obligatoire d'aménager :

- un corral ou parc de contention constitué d'un nombre variable de parcs en fonction de la taille du troupeau et du nombre de bisons à trier,
- un couloir de contention (couloir couvert d'une largeur restreinte et réglable) ainsi qu'une cage de contention spécifique.

Des locaux de mise en quarantaine des animaux nouvellement introduits, et d'isolement des blessés, malades ou agressifs doivent aussi être prévus. Enfin le mélange du bison avec d'autres espèces est interdit.

#### ➤ **Principales caractéristiques**

Le bison s'adapte bien aux conditions d'élevage français de dimensions modestes. Il ne devient agressif que lorsqu'il se sent contenu. Son régime alimentaire est très proche de celui des bovins. Les femelles ont la capacité de mettre bas toute l'année, mais sont plutôt naturellement saisonnées. Le poids à la naissance des femelles est d'environ 25 kg et celui des mâles de 30 kg. Le poids adulte (800 à 1000 kg pour les mâles, 500 à 700 kg pour les femelles) est atteint vers 5 ans. Avant l'abattage, les mâles peuvent être engraisés par l'apport d'aliments concentrés. Leur croissance journalière atteint alors 800g. Ils sont abattus entre 2,5 et 3 ans, afin d'obtenir des carcasses de 250 à 300 kg. Le rendement carcasse est compris entre 60 et 65 %. La proportion de morceaux nobles est relativement faible. Le poids relatif du quartier arrière sur une carcasse est de 46 % (contre 49 % chez le bœuf).

#### ➤ **Reproduction**

Le bison atteint sa maturité sexuelle vers un poids de 250 kg soit à un âge compris entre 26 et 30 mois pour les femelles, et environ 2 ans pour les mâles.

Un mâle peut saillir 10 à 15 femelles pendant la période de rut qui s'étale de juillet à début septembre. Il faut surveiller la fertilité des mâles reproducteurs en effectuant des tests. La plupart des naissances s'étalent d'avril à juin. Le taux de fertilité atteint 90 % pour les élevages bien suivis, mais il n'est souvent que de 50 à 60 % du fait des difficultés d'élevage sur les jeunes animaux.

La bisonne donne naissance à 1 bisonneau par an. Les bisonnes sont fertiles jusqu'à l'âge de 20 ans.

#### ➤ **Alimentation du troupeau**

Durant les premiers mois de sa vie, la croissance du bisonneau dépend de la production laitière de sa mère. L'allaitement permet une croissance de 600 g par jour jusqu'au sevrage à 7 mois. La mortalité entre la naissance et le sevrage est de 4 à 7 %. A partir de 3 mois, le bisonneau commence à ingérer des aliments solides (herbe, avoine, foin). Dès lors et surtout après le sevrage, la qualité et la quantité des aliments disponibles vont conditionner sa croissance.

L'indice de consommation est bien supérieur à celui observé chez les bovins. La capacité d'ingestion du bison en hiver est sensiblement réduite, car cet animal adapte ses besoins et sa consommation de nourriture en fonction de la durée du jour.

Le mode de pâturage des bisons ressemble à celui des chevaux avec des zones fortement pâturées qui vont se dégrader à long terme et des zones de refus où l'animal ne pâture que lorsqu'il n'y a que peu d'herbe disponible sur le reste de la parcelle. En effet, le bison consomme les plantes qu'il préfère en premier, délaissant le trèfle et la luzerne au profit des graminées.

Dès le sevrage, les mâles destinés à la boucherie doivent recevoir une alimentation leur permettant d'exprimer au mieux leur potentiel de croissance (herbe, céréales à volonté, foin et minéraux). Le bison ne mange que les quantités de céréales dont il a besoin (4 à 6 kg/jour). L'engraissement dure 100 à 200 jours.

Le bison est capable de se contenter de fourrages pauvres : une alimentation composée d'herbes, voire de foin si les herbages sont mauvais, est même recommandée pour obtenir une viande de bonne qualité gustative et un taux de fertilité élevé. Comme les cervidés, le bison recycle avec une grande efficacité l'urée sanguine grâce aux micro-organismes contenus dans son rumen. En conséquence, il est inutile voire déconseillé d'apporter une complémentation riche en protéines.

Pour le foin, il faut compter par animal et par jour :

- pour des bissonnes en fin de gestation : 7 à 8,5 kg selon le stade primipare (380 kg) ou multipare (450 kg),
- pour des femelles tarées : 7 à 7,5 kg,
- pour les bisons d'élevage :
  - de 7 à 13 mois (200 kg) : 3,2 à 3,7 kg,
  - de 19 à 25 mois (300 kg) : 4,5 à 5 kg.

En ce qui concerne les céréales, le bison ne va manger que les quantités dont il a besoin soit 4 à 6 kg par jour selon son poids. De ce fait, un nourrisseur en libre service sera mis dans la pâture.

#### ➤ **Prophylaxie**

L'élevage des bisons doit suivre la même réglementation sanitaire que l'élevage bovin. La prophylaxie de la brucellose et de la tuberculose (arrêté du 15/09/2003 paru au J.O du 30/09/2003 n°226) est obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1998. Celle de l'hypodermose l'est, depuis l'arrêté du 06/03/2002. La prophylaxie parasitaire doit faire l'objet d'une attention particulière. L'identification des animaux est également obligatoire.

#### ➤ **Abattage**

Un éleveur tue en moyenne 20 à 25 bêtes/an, en priorité les mâles. Il garde les femelles pour renouveler son troupeau ou pour les vendre en tant que reproductrices.

Des précautions dans le transport des bisons sont à prendre (véhicule avec le moins d'ouvertures possible, une place suffisante de 1,3 à 1,6 m<sup>2</sup> par animal et une litière).

L'abattage, l'éviscération et la préparation des carcasses doivent satisfaire aux exigences des services vétérinaires qui sont identiques à celles des animaux de boucherie.

Les bisons doivent être abattus dans un abattoir pour animaux de boucherie, agréé C.E. Cet abattoir doit avoir des aménagements spécifiques au niveau de la réception et des accès directs au piège d'abattage. L'abattage d'urgence sur l'exploitation est possible avec l'accord du directeur de la D.D.(C.S.)P.P. L'animal aussitôt abattu, est saigné et éviscéré en présence du vétérinaire qui délivrera un certificat d'abattage et doit ensuite être amené à l'abattoir.

La découpe de la carcasse est identique à celle du bœuf. Elle est mûrie pendant 7 jours pour ensuite être découpée, par exemple en morceaux prêts à consommer mis sous vide dont la date limite de consommation varie de 15 à 21 jours. La viande de bison cuit plus vite que celle du bœuf car elle contient moins de graisse.

### **III - ELEMENTS TECHNICO-ECONOMIQUES**

Le prix d'une génisse de 18 mois, importée du Canada est de l'ordre de 2 440 €.H.T ; le prix du mâle est de 2 800 €.H.T (*cf. tableau paragraphe contexte et débouchés*).

Il est possible d'acheter des bisons provenant d'élevages français ou d'autres pays d'Europe. Les coûts sont sensiblement les mêmes pour une génisse ou pour un mâle. Il y a moins de contraintes sanitaires et administratives.

Les investissements sont les suivants :

- corral de 9 000 € à 16 000 €,
- couloir et cage de contention environ 4 200 € à 5 300 €,
- clôture extérieure grillagée de 3,00 à 4,00 € le mètre linéaire hors main d'œuvre,
- clôture électrique de 1 à 1,70 € le mètre linéaire et 200 € (secteur) pour le poste d'électrification.

Le prix au kilo de carcasse varie de 4 à 12 €/kg en fonction de la qualité de la carcasse et de son poids. Il peut être supérieur en cas de transformation.

Les prix des sous produits sont de 900 à 1 300 € pour une peau d'hiver tannée ; de 100 à 150 € pour le trophée d'hiver en frais et d'environ 200 € pour le crâne. Mais ceci représente un marché très spécialisé.

#### IV - ADRESSES UTILES

**Association Bisons de France – <http://www.bisons-de-france.org>**

**Président :** M. Robin CHALL

EARL du Ranch des Bisons – 3, Ferme du grand Niedeck

57410 PETIT REDERCHING

Tel. : 06 72 79 50 16

e.mail : [contact@ranchdesbisons.com](mailto:contact@ranchdesbisons.com) / [ranchdesbisons@aol.com](mailto:ranchdesbisons@aol.com)

**Eleveur:** Les Bisons du Palais

Le Palais – Thauron – 23400 BOURGANEUF

Tel. 05 55 64 15 63

e.mail : [elevagedupalais@aol.com](mailto:elevagedupalais@aol.com)

site : <http://www.bison.nature.com>

#### **Pour en savoir plus...**

« Le Bison d'Amérique – élevage, production et qualité de la viande » - Jacques BONY – Jacques AGABRIEL – Didier MICOL - 2006 – édition : INRA – QUAE

« L'élevage du bison des plaines en France – guide technique d'information sur son élevage et ses débouchés » - 1997 – Auteur/éditeur : Institut de l'Élevage - Centre de Documentation de l'Ecole Nationale de Formation Agronomique : 2, route de Narbonne – 31326 CASTANET TOLOSAN – 05 61 75 34 23 – [enfa.cdi@educagri.fr](mailto:enfa.cdi@educagri.fr)

« Elevage du Bison d'Amérique » - 1996 – INRA Production Animale 9 – 147, rue de l'Université – 75338 PARIS CEDEX 07

## B) RATITES

L'autruche appartient à la famille des ratites de même que le nandou, l'émeu et le casoar et le kiwi. Les ratites ne sont pas des volailles, mais elles sont assimilées à cette catégorie après abattage par la réglementation communautaire.

L'autruche représente 90 % du cheptel français de ratites. Vient ensuite l'émeu, puis le nandou. Les deux dernières espèces sont cependant en perte de vitesse car généralement non rentables.

Les producteurs d'autruches en France ont mis en place depuis plusieurs années une Charte Qualité. L'élevage d'autruches répond à 3 critères (Arrêté du 02/04/2001, JO n° 137 du 15/06/2001) :

- respect de l'environnement : élevage en plein air (extensif),  
absence de nuisances (odeur, etc.),
- bien-être de l'animal :  
normes d'élevage,  
nécessité d'avoir un certificat de capacité (délivré à la suite d'un examen passé en Préfecture sous contrôle de la D.D.(C.S.).P.P),  
et un numéro d'autorisation d'ouverture d'élevage (Préfecture, nouveau dossier en 7 exemplaires),
- sécurité du consommateur :  
aliment végétal et minéral, transparence et traçabilité.

## I – CONTEXTE ET DEBOUCHES POUR L'AUTRUCHE

4 800 tonnes environ de viande d'autruches sont consommées en France annuellement. La production française serait de 1 500 tonnes. En effet, le nombre d'élevage a fortement chuté ces dernières années, en dépit d'une demande croissante et de prix à la hausse. L'abattage doit être réalisé dans un atelier conçu à cet effet ou dans un abattoir de volailles possédant une chaîne de manipulation adaptée à la taille des ratites (chaîne d'abattage spécifique). Ces structures sont très rares en France ce qui est problématique pour le développement de la production et augmente considérablement les coûts d'abattage (transport) :

La liste exhaustive mise à jour quotidiennement des abattoirs agréés pour l'abattage des ratites est disponible à :

[https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SSA1\\_VIAN\\_GIB\\_ELEV.pdf](https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SSA1_VIAN_GIB_ELEV.pdf)

(catégorie R - Ratite)

Ainsi, courant 2019, seuls 15 structures inégalement réparties en France sont agréées pour l'abattage de ratites, (voir carte suivante).

### Listes d'abattoirs publics pouvant abattre les ratites :

**SARL Abattoir du Diois** - Avenue de la Clairette - 26150 DIE  
Tel. 04 75 22 01 00

**REGIE Abattoirs** – 1945 Avenue du 8 Mai – 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE  
Tel. 05 65 65 28 30

**Abattoir de Grenoble** - Avenue de la Louisiane - 38120 FONTANIL-CORNILLON  
Tel. 04 76 75 27 81

**Philippe ILSO**N - Beaupré – 23800 SAGNAT  
Tel. 05 55 89 07 45 ou 05 55 89 82 31 ou 09 60 47 96 98  
e.mail : [philippe.ilson@orange.fr](mailto:philippe.ilson@orange.fr)

**SARL Autruche périgourdine – GADEAU Gérard**  
Les Places – 24470 SAINT SAUD LACOUSSIERE  
Tel. 05 53 56 66 01/ 06.83.51.11.52  
Site : <http://www.lautruche-perigourdine.com>

**Autruches du Maine – DESNOE Isabelle et Daniel**  
La Gaudinière – 53170 MESLAY DU MAINE  
Tel/Fax : 02 43 64 20 00 ou 06 72 92 15 34  
e.mail : [isabelle.desnoe@wanadoo.fr](mailto:isabelle.desnoe@wanadoo.fr)  
site : <http://www.autruche-du-maine.monsite-orange.fr>

**SUNDGAU AUTRUCHE – ZUNDEL Monique et Francis**

49 A, rue du Général de Gaulle – 68480 SONDRSDORF

Tel Boutique/Abattoir. 03 89 08 73 69

site : <http://www.sundgau.autruche.free.fr>

Port. 06 81 21 29 65

e-mail : [zundel.sundgauautruches@orange.fr](mailto:zundel.sundgauautruches@orange.fr)**SEVRE AUTRUCHE – TEILLET Alexis – La Laimière – 79440 COURLAY**

Tel. 06 62 81 23 63 ou 05 49 80 10 80

e-mail : [sevre-autruche@orange.fr](mailto:sevre-autruche@orange.fr)

Tel/Fax. 05 49 80 51 95

site : <http://www.sevre-autruche.fr/>

Les débouchés s'offrant aux candidats éleveurs sont :

- vente de viande : 30,00 à 45,00 €/kg (viande pauvre en lipides : moins de 2 % ; riche en protéines : 21 à 22 %, pauvre en calories et en cholestérol moins de 3%) et dérivés,
- vente en reproducteur (2000.00 €),
- vente d'œufs à des accoueurs pour perpétuer l'espèce
- peau salée après abattage : 60 €
- cuir : jusqu'à 500 € pour une peau d'autruche tannée de 1,2 à 1,4 m<sup>2</sup> valorisée par la maroquinerie de luxe, marché très variable en fonction de l'offre et de la demande, Actuellement, le marché du cuir brut (non tanné) connaît une chute importante de la demande car les stocks mondiaux sont importants et son utilisation dans les pays d'Asie chute.
- ongles : ils sont polis et peuvent être utilisés en joaillerie du fait de leur aspect proche de l'onyx,
- cosmétiques confectionnés à partir de la graisse de l'animal (savons, crèmes solaires),
- décoration : les œufs vidés, décorés et présentés sous forme de coffrets peuvent atteindre 305 € (œuf non décoré valorisé autour de 20 à 35 €), les plumes (de l'ordre de 457 €/kg pour les autruches africaines) utilisées pour les costumes artistiques. Ce marché est très variable et représente un supplément,
- brosses et plumeaux : respectivement cils et petites plumes,
- ouverture au public.

Le cheptel existant en France est de 2 000 à 4 000 animaux, réparti sur une cinquantaine d'éleveurs ayant des cheptels de quelques animaux à plus de 300. Plus de 30% des éleveurs sont situés dans le sud de la France (10 % au sud-ouest et 20 % au sud-est). 30 % des éleveurs sont dans l'ouest. Le restant des élevages étant dans le nord, le centre et l'est.

On distingue 3 qualités de viande : filet, steak et petites viandes à transformer selon le classement INRA. Le prix moyen de la viande est de 30 €/kg.

### Exemples de produit issus de la viande d'autruche

Type	Prix en € T.T.C / kg
Filet	34 à 38 €
Tournedos filet	44 à 45 €
Steak	22 à 40 €
Bourguignon	16 à 23 €
Gésiers	25 à 44 €
Terrines	27 à 36 €
Rillettes	27 à 36 €
Mousse de foie	35 à 48 €
Saucisson sec	43 à 50 €
Paupiette	19 à 35 €
Saucisse	12 à 16 €
Foie	13 à 19 €

Source : sites de vente en ligne (2019)



## II – ASPECTS TECHNIQUES

Les méthodes d'élevages doivent être parfaitement maîtrisées.

### 2.1. Autruches :

3 sous-espèces d'Autruches ont été « créées » pour l'élevage. Elles sont communément appelées :

- nuque rouge
- nuque bleue
- noire du Cap

#### ➤ Principales caractéristiques :

Origine :	Afrique
Taille à l'âge adulte:	2.20 à 2.70 m
Durée de production :	40 ans
Longévité :	40 à 70 ans
Poids adulte mâle :	150 à 170 kg
Poids adulte femelle (à 14 mois)	100 à 120 kg
Poids autruchon à 3 mois :	25 kg
Vitesse de course :	40 à 70km/h
Poids de carcasse :	55 kg
Rendement :	35 kg viande/ oiseau dont ~16 de filet et ~7 de steak
Maturité sexuelle femelle :	2 ans
Maturité sexuelle mâle :	3 ans
Incubation :	41 à 45 jours
Ponte :	la femelle pond tous les 3 jours d'avril à septembre
Taux fertilité femelle :	70 %
Taux d'éclosion :	85 %
Poids œuf :	1,250 à 1,820 kg (équivalent à 24 œufs de poules)
Quantité œuf pondus par an :	30 à 50 œufs (10 à 30 la première année)

#### ➤ Normes d'élevage

Age de l'animal	Bâtiment d'élevage et abris en élevage plein air	Parcours extérieur	Nombre maximal d'oiseaux par groupe
de 0 à 21 jours	en bâtiment chauffé 1,20 m <sup>2</sup> /animal ventilé	non obligatoire	40
22 à 90 jours	en bâtiment chauffé ventilé – 2,40 m <sup>2</sup> /animal sur la période du 15/10 au 14/05 ou – 1,20 m <sup>2</sup> /animal sur la période du 15/05 au 14/10	Obligatoire 10 m <sup>2</sup> par animal avec un parcours minimum de 50 m <sup>2</sup>	40
Du 4 <sup>ème</sup> mois à l'abattage (ou la mise en groupe reproducteur)	en abri plein air (1) (2) : 1,50 m <sup>2</sup> par animal avec un minimum de 15 m <sup>2</sup> en bâtiment jusqu'au 7 <sup>ème</sup> mois (1) : 5 m <sup>2</sup> par animal avec un minimum de 15 m <sup>2</sup> en bâtiment à partir du 8 <sup>ème</sup> mois (1) : 10 m <sup>2</sup> par animal avec un minimum de 30 m <sup>2</sup>	Obligatoire 250 m <sup>2</sup> par animal avec un parcours minimum de 1 000 m <sup>2</sup>	40 bêtes par hectare
Reproducteurs	en abri plein air (1) (2) : 8 m <sup>2</sup> par animal en bâtiment (1) : 10 m <sup>2</sup> par animal avec un minimum de 30 m <sup>2</sup>	Obligatoire 500 m <sup>2</sup> par animal avec un parcours minimum de 1 000 m <sup>2</sup>	1 mâle et 1 ou plusieurs femelles par lot reproducteur (3)

(1) La hauteur doit mesurer au minimum 2,50 m.

(2) L'ouverture de l'abri sera de 0,20 m par animal avec un minimum de 1,50 m.

(3) Si une même surface accueille plus d'un groupe de reproducteurs, un espace supplémentaire suffisant et la possibilité de séparer les groupes en cas d'agression grave doivent être prévus.

### ➤ Aménagement des parcs pour les autruches :

La force que possèdent les oiseaux avec leurs pattes oblige les éleveurs à installer des clôtures très solides. Il faut installer des fils de gros diamètre à gibier tendus horizontalement à 30 cm les uns des autres, ce qui évitera que les autruches ne se blessent les pattes (une clôture à treillis soudé est déconseillée car les autruches peuvent passer leurs pattes à travers et se blesser). Le courant électrique de forte intensité est déconseillé.

Suivant la nature du terrain, il est intéressant de créer une « gravière » dans un angle de l'enclos sur quelques mètres carrés, graviers et cailloux seront mélangés sur une épaisseur de 10 à 15 cm.

### ➤ Reproduction :

Plusieurs solutions peuvent être envisagées : - un mâle et une à trois femelles

- plusieurs mâles et plusieurs femelles

Dans le second cas, bien surveiller le comportement des mâles et ne pas mettre 2 mâles à caractère dominant dans le même enclos).

Il faut éviter la consanguinité, par exemple en achetant des oiseaux de lignées ou d'origines différentes. Opter davantage pour l'achat de jeunes oiseaux plutôt que de sujets adultes dont vous ne serez pas certains de l'âge.

### ➤ Incubation :

Les œufs sont prélevés chaque soir lorsque le nid n'est pas protégé par l'un des parents. Distribuer la nourriture en fin de journée oblige le mâle (qui peut s'avérer très dangereux) à quitter le nid pour se nourrir et laisse le temps à l'éleveur de récupérer les œufs. Une fois récupérés, ces œufs sont aseptisés puis stockés dans une couveuse à 14 – 15 °C avec une hygrométrie de 45 à 50 % pendant une période maximum de 15 jours. Ils sont retournés deux fois par jour. Ensuite, les œufs sont mis dans des incubateurs, où ils seront alors retournés toutes les 2 à 3 heures, manipulation essentielle pour un bon développement de l'autruchon.

L'incubation dure 41 à 44 jours, elle se décompose en deux phases :

- du 1<sup>er</sup> au 39<sup>ème</sup> jour : température : 36,3°C hygrométrie : 27 %
- à partir du 39<sup>ème</sup> jour : éclosoir : température : 36,5°C  
hygrométrie : 70%

Attention, trop d'humidité peut être à l'origine d'oedème chez l'autruchon ce qui peut lui être fatal. Cependant une hygrométrie trop faible provoque une perte d'eau trop importante, l'autruchon aura du mal à casser la coquille de l'œuf, à en sortir, et risque de périr. Idéalement, l'œuf doit avoir perdu 6 à 7% de son poids initial à 21 jours, et 13 à 15% au 39<sup>ème</sup> jour.

Si elle peut être limitée entre autre par une hygiène irréprochable, la mortalité des autruchons dans l'œuf ou lors de la 1<sup>ère</sup> année reste courante, même dans les élevages expérimentés.

### ➤ Alimentation :

- 1,8 kg de granulé de luzerne et céréales (dès la mi-octobre dosé à 18.5 %) et 2 kg d'herbe par jour et par reproducteur
- 40 kg pour le poussin de sa naissance à 3 mois (une jeune autruche de 10 kg consommera en moyenne 450 g/jour). Il n'y a aucun inconvénient à ce que les jeunes mangent leurs crottes, certains élevages démarrent leur alimentation avec des crottes adultes séchées afin d'ensemencer le tube digestif.
- 700 kg pour la phase de 3 mois à l'âge d'abattage 12 à 14 mois (au delà de 90 jours, les jeunes recevront un granulé d'entretien à 16 % de protéines).
- Eau : 6 litres d'eau par jour pour une autruche adulte.

## 2.2. Emeu

L'émeu, originaire d'Australie, mesure 1,60 m pour un poids moyen de 40 kg. C'est un oiseau coureur à croissance rapide : 95 % de son poids adulte est atteint en 14 mois. La maturité sexuelle intervient à 18 mois. A l'état naturel, la ponte s'effectue à l'entrée de l'hiver (c'est la baisse de température et de luminosité qui la déclenche). La femelle pond entre 30 et 40 œufs par an (la durée d'incubation est de 50 à 52 jours).

L'élevage d'émeu est peu rentable du fait du faible rendement en viande et de la médiocrité du cuir. Le nombre d'élevage en France est passé de 4 à 1.

### 2.3. Nandou

Le nandou, originaire d'Amérique du Sud, mesure 1,50 m pour un poids moyen de 40 kg. Sa maturité sexuelle intervient à deux ans. En période de reproduction, la femelle pond de 30 à 60 œufs. En France, la ponte a lieu de fin mars à fin juillet. La durée d'incubation des œufs est de 38 jours environ. Un œuf de nandou pèse 700 g.

### III – ELEMENTS TECHNICO-ECONOMIQUES (source : Ferme de l'Autruche Drômoise)

Le coût minimum d'installation pour un trio (1 mâle et 2 femelles) comprend :

- |  |   |
|--|---|
| – 3 reproducteurs à 1 500 à 2 500 €/pièce :  | 4 500 à 7 500 €<br>(si jeunes n'ayant jamais pondus.<br>si adultes reproducteurs<br>confirmés compter 2 286 €/an) |
| – 1 parc (selon matériel et main-d'oeuvre) : | 1 500 à 3 506 €   |

---

TOTAL	6 000 € à 11 006 €
-------	--------------------

Un autruchon de 3 mois coûte 150 € et de moins de 3 mois 80 €.

Le coût d'une installation directe avec trio reproducteur est très élevé car il sous-entend l'achat d'incubateur et l'aménagement de nursery et parcs (grillage, abri, salle) : il faut compter environ 100 000 €, ce qui est difficile à supporter les premières années où la mise sur le marché n'est pas encore assurée.

L'ANIANE (Association Nationale interprofessionnelle des Eleveurs d'Autruches-Nandous-Emeus, association aujourd'hui remplacée par l'Association des Eleveurs d'Autruches de France) conseillait de partir sur une trentaine de jeunes autruchons de 3 mois achetés chaque année pendant 3 ans ; 10-12 % sont conservés pour devenir reproducteurs 2-3 ans plus tard, le reste est vendu. Cela permet d'avoir des produits 10 mois après le début d'activité, et de se consacrer au développement de la partie commerciale au départ. Les investissements en première année se limitent alors à environ 15 000 € (30 jeunes et 1 ou 2 parcs et marge de fonctionnement).

Incubateurs : 2 290 à 5 336 € selon la taille.

Couveuse : de l'ordre de 924 €.

Autres investissements : grillage de type tout élevage et alimentateurs pour volailles.

Atelier d'abattage à prévoir (en fonction du nombre d'animaux à abattre ou prestations extérieures).

### IV - ADRESSES UTILES

#### Formation

Lycée agricole de l'Oisellerie - 16400 La Couronne

Formation à l'élevage et à la commercialisation des futurs éleveurs

Tél. 05 45 67 36 95

email : [christelle.gigon@educagri.fr](mailto:christelle.gigon@educagri.fr)

#### Association des éleveurs d'Autruches de France

Président Claude Serougne

ITAVI - 7, rue du Faubourg Poissonnière - 75009 Paris

Tél. 06 85 22 32 63/01 60 96 29 49/04 94 26 42 29

email : [claudeserougne@wanadoo.fr](mailto:claudeserougne@wanadoo.fr)

#### Pascal GRUSSENMEYER

Ferme de l'autruche Drômoise - Bruyère – 26250 LIVRON SUR DROME

Tél. 04 75 62 82 33 – 06 01 74 73 14

email : [info@ferme-autruche.com](mailto:info@ferme-autruche.com)

### **Pour en savoir plus...**

« La filière autruche en France » – ITAVI/ANIANE – février 2002 – réf. RAT750 – 20 €  
« L'Autruche Pédagogique » - 2000 - Librairie du CIRAD – BP 5035 - 34032 MONTPELLIER  
CEDEX 1 – Tél. 04 67 61 44 17 – Fax. 04 67 61 55 47 – <http://www.cirad.fr> -  
e-mail : [librairie@cirad.fr](mailto:librairie@cirad.fr)  
« De l'œuf à l'autruchon – l'incubation des œufs d'autruche » - Auteur Edouard HANSETS – Les  
presses agronomiques de Gembloux – 2013 : <http://www.pressesagro.be/e-book/2870160615.pdf>  
« Autruches, sangliers, bisons, cerfs, lamas ... Les nouveaux élevages » - Auteur Jean Claude  
Periquet – Editeur Rustica – Collection « Les cahiers de l'Elevage » - 1997 – 39 €