



Bulletin N° 24

26.07.2010

Comité interprofessionnel du Canard à rôti

Lettre d'informations

Sommaire

P1 EDITO

P2 EVOLUTION DE LA PRODUCTION

- ⇒ Succès de l'opération Canard en chef P2
- ⇒ Nouvelles de la profession P3

P4 TABLEAU DE BORD CANARD

- ⇒ Mise en place hebdomadaire P4
- ⇒ Evolution du tonnage abattu P4
- ⇒ Evolution des principaux indicateurs P4
- ⇒ Production d'aliments P4
- ⇒ Stock P5
- ⇒ Exportations P5
- ⇒ Activités des Couvoirs P5
- ⇒ Activités des Abattoirs P5

EDITO

L'événement de ce début d'été, c'est la grande excitation qui agite les marchés céréaliers. Il est vrai que les prévisions de récoltes ont été revues à la baisse tant pour la France que pour l'ensemble de la planète, notamment en Russie. Les conditions météorologiques ont en effet joué un rôle défavorable sur les rendements.

Au niveau mondial, la production de maïs est également évaluée en baisse du fait d'une situation de repli aux Etats-Unis. La bonne nouvelle vient de Chine où les prévisions de récolte sont revues à la hausse.

Parallèlement, la valeur du dollar augmente face à l'euro, ce qui est néfaste pour les importations de soja. Les tourteaux de colza et de tournesol sont également orientés à la hausse.

On a donc toutes les raisons de penser que les cours des matières premières vont rester durablement soutenus. A nous d'anticiper pour faire face à cette situation dès la rentrée.

La vigilance s'impose aussi en raison de la demande qui s'avère hésitante en frais et encore non totalement contractualisée en congelé.

Tout ceci nous oblige à être en alerte...

Gilles LE POTTIER.

CANARD EN CHEF 2010

Succès de la 3^{ème} édition

La troisième édition de l'opération « Canard en chef » a eu lieu le 27 mai dernier au restaurant « CARRE DES FEUILLANTS » à Paris. A cette occasion, les cuisines d'Alain DUTOURNIER ont été réquisitionnées pour que quatre chefs cuisiniers de talent puissent se retrouver et développer leur savoir-faire afin d'exprimer le meilleur du canard.

Un mélange de goûts, de saveurs et d'authenticité s'est produit comme par magie. En effet, les chefs cuisiniers ont prêté leur univers culinaire propre et leur sensibilité pour donner un caractère marqué à cet événement. En quelques mots :

- Alain DUTOURNIER « CARRE DES FEUILLANTS » - Paris

Si sa cuisine accorde une place grandissante à l'inventivité culinaire, sa première source d'inspiration reste la tradition transmise par ses origines aquitaines. Il aime décliner le basique et lui donner une nouvelle dimension sensorielle. Au menu de l'édition 2010 de ce rendez-vous annuel, la mise en avant des découpes de canard en y associant des saveurs et des arômes disponibles et facilement accessibles dans les rayons des grandes surfaces.

> Pâté en croûte de canard et olives noires

- Christophe CADIEU « Restaurant Christophe Cadieu » - Saint Savin (Vienne)

En respectant les produits et les saisons, il nous offre une cuisine revisitée avec une alliance de saveurs pleines de subtilités.

> Cuisse de canette en daube, au croustillant de parmesan et asperges vertes.

- Thierry DRAPEAU « Restaurant Thierry DRAPEAU » - Saint Sulpice le Verdon (Vendée)

Entre tradition et innovation, ce restaurateur vendéen reste attaché à la cuisine de terroir, riche et inventive. Il s'inspire des saveurs empruntées aux régions de France qu'il a

visitées au cours de sa formation professionnelle.

> Canette de Challans en croûte de pistache, chutney de poivrons framboises, croustade d'abattis, quelques feuilles d'oxalis.

- Nicolas ISNARD « Auberge de la Charme » Prenois (Côte d'Or)

Il aime surprendre tout en séduisant, avec une cuisine faite de gourmandise et de convivialité. Le canard à rôtir, il l'aime désossé pour pouvoir travailler chacun des morceaux avec une préparation et une cuisson différentes.

- > Aiguillette de canard aux escargots de Bourgogne et Aïgo Bouligo



Cette opération a pour vocation de promouvoir le statut « haut de gamme » de la viande de canard de barbarie et d'affirmer son image gastronomique. Près d'une trentaine de journalistes spécialisés ont répondu à l'invitation du CICAR

NOUVELLES DE LA PROFESSION

Faire reconnaître les spécificités du canard de barbarie

Les opérateurs de la filière canard à rôtir se sont réunis le 11 juin dernier pour l'assemblée générale du CICAR. L'ensemble de la profession exprime par son adhésion au CICAR, sa solidarité à l'ensemble du programme d'actions qui touchent à la fois l'amont et l'aval de la filière.

Une viande mieux positionnée

La viande de canard a retrouvé un rang éminent au sein de la gastronomie française. Pour preuve, la remarquable créativité que montrent les jeunes chefs invités lors de l'opération annuelle « Canard en chef ».

Sur le terrain commercial, il faut constater que le filet de canard est de plus en plus associé au magret lors des opérations de promotion régulièrement organisées par la grande distribution. Les relevés d'achats des ménages, via le panel Kantar, montrent d'ailleurs une progression intéressante de la consommation depuis le printemps 2009.

Des marchés plus ouverts

Parallèlement aux actions menées auprès de la GMS française, le CICAR a entrepris de consolider sa place sur les marchés de l'Allemagne et des pays nordiques.

A cet effet, nous avons choisi outre-Rhin de positionner le canard de barbarie comme une spécialité française « haut de gamme » qui peut-être déclinée toute l'année. Et pas seulement à la Saint-Martin, à la Saint-Nicolas et à Noël...

Le CICAR a souhaité soutenir le courant d'affaires développé par la France vers les Pays d'Europe du Nord par le biais d'un site internet dédié à ces marchés. Il a aussi souhaité démarquer les produits de canards français à l'aide d'un logo commun propre à l'interprofession.



Cette initiative a fait l'objet d'une large concertation au sein de l'interprofession qui a abouti à l'adoption d'un logo spécifique. Les entreprises membres peuvent l'apposer sur les produits afin de différencier et d'identifier les découpes de canard de barbarie - spécialité emblématique de la gastronomie française – et d'établir un lien entre le produit et le site internet.

Compte tenu de l'évolution du contexte sociétal, il est stratégique pour notre filière de faire valoir et de communiquer outre-Rhin sur la spécificité « canard maigre » de notre volaille, l'autre « viande rouge ». En complément à cette approche, le CICAR a pris l'initiative de faire valider l'élevage du canard de barbarie sur caillebotis dans le cahier des charges de la GMS allemande. Il est en effet nécessaire de bien faire comprendre et accepter par nos interlocuteurs d'outre-rhin les spécificités de ce mode d'élevage lié aux caractéristiques physiologiques de l'espèce « barbarie ».

Des techniques plus innovantes

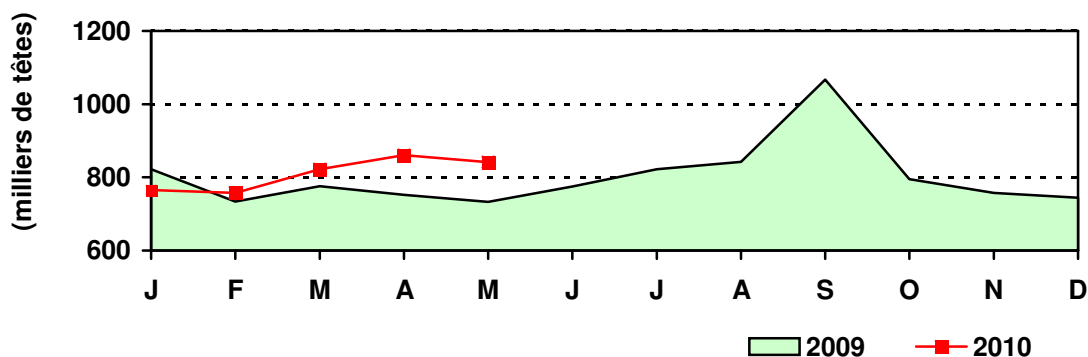
Il importe désormais de répondre aux exigences à la fois de la distribution, des consommateurs et bientôt de la réglementation. Dans le domaine environnemental, le CICAR a entrepris de chiffrer l'importance des rejets et leur impact environnemental en fonction du mode d'élevage : caillebotis ou litière.

Plusieurs sujets sensibles sont sur la table : la réduction des odeurs et le problème d'épandage des lisiers, l'amélioration de la compétitivité de la filière en examinant de près l'âge d'abattage, le risque d'une concurrence avec les souches pékin.

Après cinq années de fonctionnement avec la cotisation la plus modeste du secteur avicole, l'Assemblée Générale a décidé de réévaluer son montant qui passe de 3 à 4 euros pour 1000 canetons à compter du 1er juillet 2010. Ainsi, le CICAR entend prendre toute sa place dans le financement des actions transversales aux différentes volailles de chair tant en apportant un soutien au développement du marché.

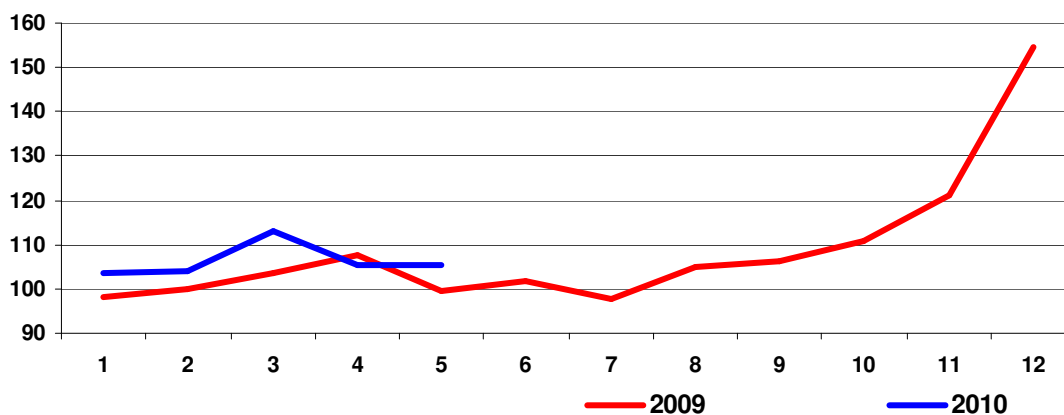
TABLEAUX DE BORD CANARD

Mise en place hebdomadaire de canetons



Source : C.I.C.A.R.

Evolution du tonnage abattu (base 100 en Janvier 2008)



Source : C.I.C.A.R.

Evolution 2010/2009 des principaux indicateurs

	Mise en incubation			Mise en place nationale		
	Mensuelle	Hebdo	Evolution 10 / 09	Mensuelle	Hebdo	Evolution 10 / 09
Mars 2010	7 488 625	1 497 725	+ 9,36 %	4 108 873	821 775	+ 5,89 %
Avril 2010	5 761 714	1 440 428	+ 10,03 %	3 444 363	861 091	+ 11,88 %
Mai 2010	6 188 550	1 547 137	+ 11,65 %	3 364 778	841 194	+ 14,82 %

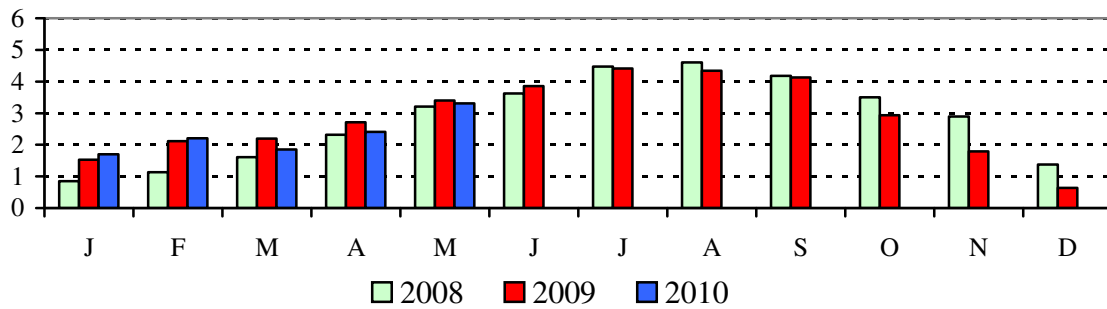
Source : C.I.C.A.R.

Production Nationale d'aliments composés :

Palmipèdes	/ A-1		→ 2010		1 an	
	%	Tonnes	%	Tonnes	%	Tonnes
Février 2010	- 3,2 %	101 200	- 10,7 %	207 100	- 5,2 %	1 300 300
Mars 2010	+ 6,5 %	115 000	- 1,4 %	322 000	- 4,3 %	1 307 000
Avril 2010	=	108 000	- 1,0 %	430 400	- 3,6 %	1 307 400

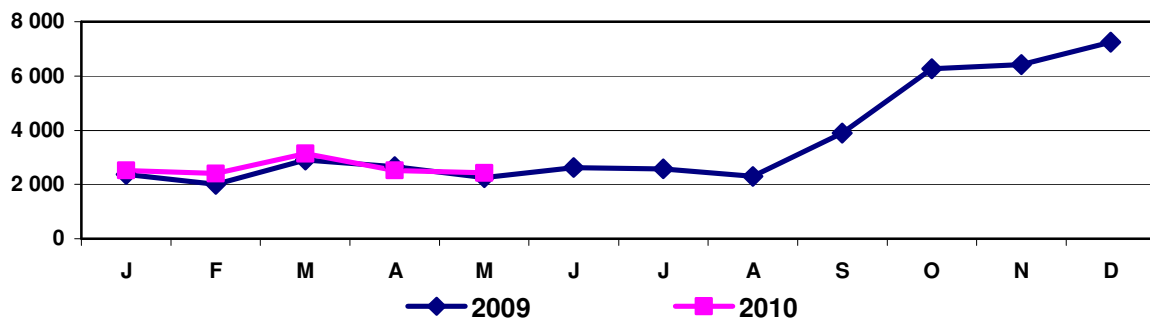
Source : SNIA / COOP DE FRANCE

■ Stocks en équivalent semaine de production



Source C.I.C.A.R.

■ Exportations de canards (en tonnes)



Source : C.I.C.A.R. d'après Douanes

■ Activité des Couvoirs

en milliers de têtes	Total		
	2010	2009	10/09
Février	5 625	5 489	+ 2,5 %
Mars	6 838	6 896	- 0,8 %
Avril	4 944	4 573	+ 8,1 %
3 mois	17 407	16 958	+ 2,6 %
Année		72 326	

Source C.I.C.A.R. d'après Scees

■ Activité des Abattoirs

en tonnes	à rôtir			gras			Total		
	2010	2009	10/09	2010	2009	10/09	2010	2009	10/09
Mars	7 954	8 318	- 4,4 %	10 929	10 990	-0,6%	18 883	19 308	-2,2%
Avril	7 811	8 272	- 5,6 %	10 980	11 036	-0,5%	18 791	19 308	-2,7%
Mai	7 547	7 834	-3,7 %	10 799	10 557	+2,3%	18 346	18 391	-0,2%
3 mois	23 312	24 424	- 4,6 %	32 708	32 583	+3,8%	56 020	57 007	-1,7%
Année		98 242			134 022			232 264	

Source C.I.C.A.R. d'après Scees