DU
POULET

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de poulet suisse.



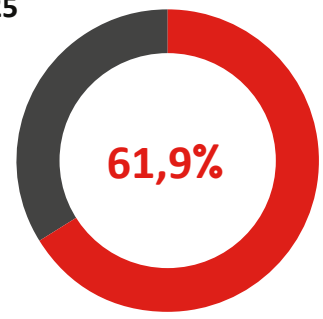
DÉLICIEUSES RECETTES EN LIGNE

LA DÉTENTION DES VOLAILLES EN SUISSE

Œufs et viande

Dans l'élevage de volailles, on établit une distinction entre les races de ponte pour les œufs et les races pour la production de viande. Auparavant, les paysans détenaient pour ces productions des races du nom de «Leghorn blanche» ou «Appenzelloise barbue». Aujourd'hui, les professionnel/le/s travaillent avec des animaux de croisement, appelés hybrides. Malgré l'existence d'exploitations possédant d'importants effectifs – contrairement à l'UE, les effectifs maximaux par exploitation font l'objet d'une réglementation légale en Suisse –, de nombreuses exploitations paysannes élèvent toujours des poules destinées à l'autosuffisance et à la vente directe.

Part de la production indigène en 2025



Source: Proviande

Plus de chiffres sur la production indigène:
bfs.admin.ch

L'essentiel en bref.

- Tendre et très digeste, la viande de volaille suisse se prépare de multiples façons.
- Elle est riche en protéines de haute valeur, en vitamine B et en magnésium, mais pauvre en graisse et en cholestérol.
- La nourriture destinée aux volailles suisses est exempte d'OGM. En Suisse, les farines animales, hormones et antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont interdits.
- La Suisse possède la loi sur les transports d'animaux la plus sévère et l'une des lois sur la protection des animaux les plus sévères au monde.

DU POULET

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de poulet suisse.



Qualité suisse: une sécurité pour les consommatrices et consommateurs

La viande de volaille enrichit notre menu depuis des millénaires et les Suisses servent toujours plus volontiers du poulet à leur table.

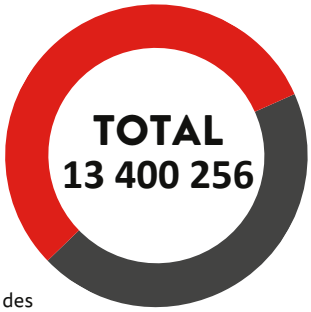
Les productrices et producteurs suisses de volaille ont constamment à l'esprit les attentes élevées des consommatrices et consommateurs. Ils s'occupent de leurs animaux avec un grand savoir-faire et les élèvent dans des poulaillers respectueux de leurs besoins. Les conditions suisses de détention des volailles comptent parmi les plus strictes au monde. Les poulaillers se trouvent dans des exploitations agricoles possédant leur propre terrain et aux activités diversifiées.

Les transports courts vers les exploitations de transformation contribuent au respect des animaux et de l'environnement. De plus, ils permettent à cette viande délicate d'être toujours fraîche.

Effectifs des animaux de rente des exploitations agricoles 2025

37,8%

Poules d'élevage, pondeuses et jeunes poules: 5 070 234



62,2%

Poulets de chair: 8 330 022

Source: OFS, relevé des structures agricoles en 2026

Le bien-être de l'animal – une priorité

Un millier d'agricultrices et agriculteurs suisses – membres de l'Association suisse des producteurs de volaille ASPV – élèvent des poulets: soit des poulets standard pour une stabulation avec jardin d'hiver particulièrement respectueuse des animaux, habituelle en Suisse, soit des poulets à croissance lente adaptés à la production intégrée (IP-Suisse) avec sortie en plein air. Tous les poulets profitent de la lumière du jour dans les poulaillers, et le rythme naturel jour-nuit est garanti. Ils sont élevés au sol sur de la paille ou des copeaux. Ils peuvent se déplacer, picorer et gratter librement dans le poulailler.

Dans le cadre de la stabulation particulièrement respectueuse des animaux, les poulets disposent également de surfaces surélevées pour se reposer. En fonction de leur âge, ils ont accès quotidiennement à une aire à climat extérieur protégée ou à un jardin d'hiver pour respirer l'air frais du dehors et prendre des bains de poussière.

En Suisse, le nombre d'animaux par exploitation fait l'objet d'une réglementation contraignante. Celui-ci est contrôlé, tout comme la densité des troupeaux, par les instances compétentes.

DU POULET

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de poulet suisse.

Formes de détention en Suisse

En Suisse, les volailles sont élevées sous différentes formes:

- production standard conforme à la loi sur la protection des animaux (élevage au sol sans jardin d'hiver),
- «systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» SST (avec aire à climat extérieur protégée et perchoirs surélevés à l'intérieur des poulaillers), ce qui correspond aujourd'hui à la production standard de poulets,
- «sorties régulières en plein air» SRPA (sorties en plein air avec parcours herbeux),
- détention bio (en plus des SRPA, avec des troupeaux plus petits dans des poulaillers mobiles, nourris avec des aliments bio, et la certification bio de l'ensemble de l'exploitation).

Chaque producteur veille

- au bien-être des animaux,
- à l'hygiène du poulailler (la condition sine qua non pour la santé des animaux et la qualité de l'aliment),
- au respect des normes dans les domaines de la protection des animaux, de l'environnement, des eaux et de l'air.

L'élevage de volailles exige un air de qualité et une température optimale dans le poulailler. Des systèmes de régulation modernes permettent de gérer précisément le climat pour le bien-être des animaux. De plus, tous les poulaillers sont dotés de fenêtres laissant passer la lumière du jour. L'activité des animaux étant fortement influencée par l'intensité de la lumière, ils sont tout à fait tranquilles dans l'obscurité et dorment paisiblement.

Fourrage et qualité du fourrage

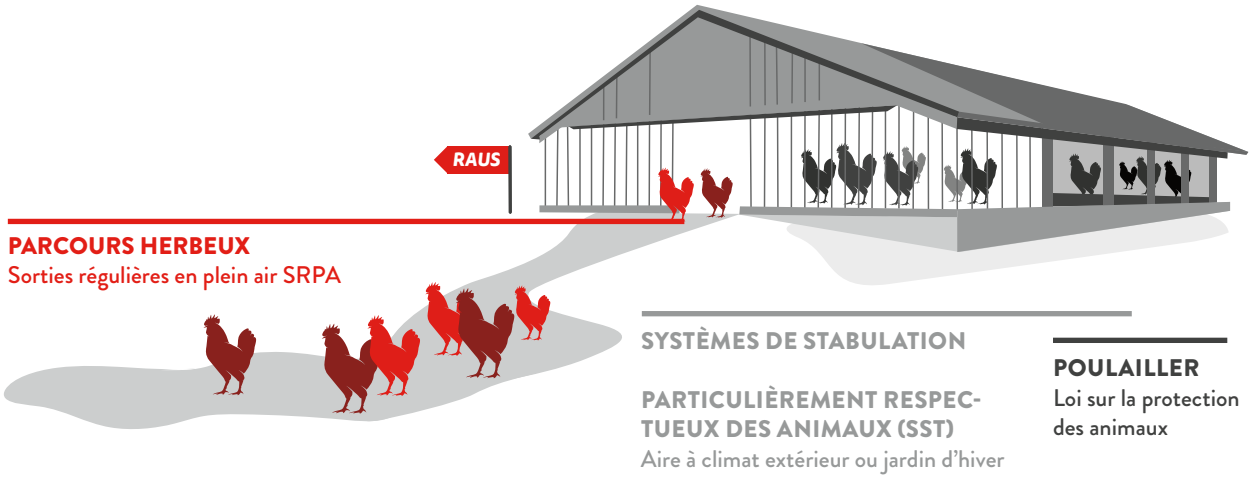
La qualité commence par les matières premières. Seul un fourrage irréprochable garantit la santé et les performances des animaux – et permet d'obtenir une viande de grande valeur. C'est pourquoi les producteurs suisses de volaille donnent beaucoup d'importance au choix de l'affouragement, critère de qualité essentiel des poulets suisses. La composition du fourrage des poulets dépend de la lignée, de l'âge et du mode de détention. La grande qualité du fourrage est importante également pour l'environnement, car une bonne assimilation diminue la quantité de fumier.
En matière de sécurité alimentaire, les productrices et producteurs suisses de volaille ont joué un rôle de pionniers: le fourrage ne contient déjà plus de stimulateurs de performance antibiotiques depuis 1999. Les productrices et producteurs utilisent des céréales indigènes et sont à ce titre d'importants partenaires pour l'agriculture dans son ensemble.

Labels et marques

La production suisse sous label occupe une place importante au sein de la détention des volailles. La plupart des exploitations de transformation produisent leurs volailles sous différents labels, dont les obligations en matière de détention animale, d'affouragement et de qualité de la viande dépassent le cadre des prescriptions légales.
SUISSE GARANTIE, la marque de garantie suisse certifiée avec contrôle du flux de marchandises, apporte une sécurité supplémentaire.

Autres informations sur les labels:
labelinfo.ch/fr et suissegarantie.ch
schweizer-gefluegel.ch/fr

Conditions de détention en Suisse



DU
POULET

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de poulet suisse.



VIANDE DE VOLAILLE ET ALIMENTATION

Valeurs nutritives

La viande de volaille est très digeste et saine grâce à une composition nutritive optimale. Pauvre en graisses et riche en protéines, elle a une teneur élevée en vitamine B et en magnésium, mais faible en cholestérol. Elle occupe une place de choix dans l'alimentation moderne.

100 g de part comestible	Blanc de poulet (sans peau)	Cuisse de poulet (avec peau)	Cuisse de poulet (sans peau)
Énergie: calories (kcal) / joules (kJ)	107/456	164/683	134/563
Protéines (g)	24,6	17,9	19,7
Graisse totale (g)	1,0	10,2	6,2
*Proportions des acides gras en %: AGS:AGMI:AGPI**	31:41:28	32:50:18	30:46:24

* AGS = acides gras saturés
AGMI = acides gras monoinsaturés
AGPI = acides gras polyinsaturés

Source: tableau des valeurs nutritives pour la viande et les produits carnés, Proviande

La sécurité du poulailler à l'assiette

Afin que les consommatrices et consommateurs puissent manger de la volaille d'origine suisse en toute confiance, les productrices et producteurs suisses de volaille ainsi que les exploitations de transformation répondent depuis des années à des exigences de qualité très élevées. Produit naturel par excellence, la volaille suisse offre grâce à une traçabilité sans faille les meilleures garanties en matière de provenance et de sécurité.

Consommation de viande de volaille par habitant en 2025



16,5 kg PAR PERSONNE

Source: Proviande



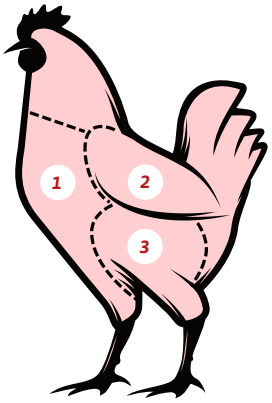
32,3%
Viande de volaille

Consommation totale de viande
67,7%

DU
POULET

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de poulet suisse.

LES MORCEAUX DU POULET



Le poulet est le terme générique pour désigner le poulet à rôtir. Qu'il soit consommé entier ou sous la forme de différents morceaux, la viande de poulet est tendre et claire, facile à cuisiner, et elle se prépare de multiples façons. On trouve des poulets entiers à griller de différentes tailles, entre 800 et 1400 grammes, ainsi que des petits coquelets d'un poids allant de 450 à 600 grammes. On compte parmi les morceaux de volaille les filets, très appréciés, mais également une grande diversité de morceaux avec ou sans la peau et les os.

Morceaux	Utilisations possibles, plats
Poulet entier ou coquelet 	Les poulets entiers offrent de multiples possibilités de préparation: rôtis, grillés, braisés et pochés.
Blanc de poulet, escalope ***Aiguillette ou minifilet*** ***Émincé*** 	L'utilisation des blancs de poulet est pratiquement sans limite, le choix du goût des plats est variable à volonté. Outre l'émincé, le blanc de poulet classique est toujours aussi apprécié.
Cuisse (avec peau), ***haut de cuisse*** ***Cuisse inférieure, ailes, ailerons*** ***(pour l'apéritif)*** 	Les morceaux de volaille sont pratiques, rapides à cuisiner et bon marché. Les petits ailerons épicés servis à l'apéritif ou les classiques cuisses de poulet grillées et bien dorées ont la vedette. Il est également possible de préparer des menus savoureux avec ces morceaux à la poêle et au four.

DU POULET

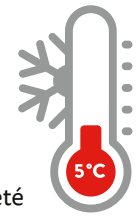
Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de poulet suisse.

FR, 04/2026

Savourer en sécurité

La volaille et la viande crues peuvent contenir naturellement des germes. Mais leur consommation est sans risque pour autant que l'on observe les quatre règles de base simples suivantes relatives à la manipulation des aliments:

Réfrigération correcte



Stockez toujours la volaille et la viande crues au réfrigérateur, à une température inférieure à 5 °C, et ne recongelez pas les aliments qui ont été décongelés une fois.

Lavage correct



Lavez-vous minutieusement les mains avec du savon avant et après la préparation de la viande et de la volaille, et nettoyez soigneusement tous les plans de travail et ustensiles de cuisine après chaque étape avec de l'eau chaude et du savon.

Séparation correcte



Séparez toujours les plats déjà cuits des aliments crus et n'utilisez jamais les restes de marinades de viande dans des plats crus. Pour la préparation, utilisez des planches à découper, des assiettes et des ustensiles de cuisine différents pour préparer les aliments qui seront cuits et ceux qui sont destinés à être consommés crus (principe des 2 assiettes, p. ex. pour la fondue chinoise).

Température correcte



Avant de les déguster, faites chauffer la volaille et la viande au minimum à 70 °C, de même que les aliments déjà cuits que vous réchauffez.

savourerensecurite.ch

Pour tout autre renseignement sur la volaille

Association suisse des producteurs de volaille (ASPV)
Flühlenberg 723
CH-3452 Grünenmatt

Tél. +41 (0)34 461 60 75
info@schweizer-gefluegel.ch
schweizer-gefluegel.ch / sgp-aspv.ch

Association suisse des producteurs de volailles
Schweizer Geflügelproduzenten

Pour tout autre renseignement sur la viande

Proviande
Viande Suisse
Case postale
CH-3001 Berne

Tél. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
viandesuisse.ch

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

Lors de vos achats, vérifiez l'origine de la viande. En effet, la viande suisse est plus durable que la viande importée. Retrouvez toutes les bonnes raisons de consommer de la viande suisse sur ***viandesuisse.ch***

Viande Suisse
Mon choix.