

## Poulets : pourquoi faut-il éviter les filets striés de blancs ?

Paris, le 15 février 2017 – **Avez-vous déjà observé des stries blanches sur votre viande crue de poulet ? C'est le signe d'une viande de moins bonne qualité, plus grasse et moins riche en protéines. C'est aussi le signe d'un animal atteint de troubles musculaires, liés à sa croissance excessivement rapide. Et ce phénomène n'est pas aussi rare qu'on pourrait le penser – dans une étude américaine récente, jusqu'à 96% des blancs de poulets observés présentaient ces stries.**

### Stries blanches sur les filets de poulet : plus de gras, moins de protéines

Le poulet est souvent privilégié à la viande rouge, car moins calorique, vu comme une protéine maigre et saine. Mais plusieurs études récentes ont mis en évidence une forte prévalence de « stries blanches » sur la viande poulet - jusqu'à 96% des poulets échantillonnés dans l'une de ces études<sup>1</sup>, entraînant jusqu'à 224% de matières grasses en plus !



Les souches utilisées, sélectionnées pour une croissance très rapide augmente la fréquence des troubles musculaires chez l'animal, associés à une viande contenant plus de graisse et moins de protéines.

Les poulets peuvent souffrir de douleurs chroniques pendant la plus grande partie de leur vie. **Tout ça pour produire des aliments moins nutritifs.** Ces souches de poulets à croissance rapide sont typiquement utilisés dans les élevages intensifs, tandis que des souches de poulets à croissance bien plus lente sont utilisées en élevage Label Rouge ou biologiques.

Dans une courte vidéo (1 min 50 sec), CIWF aux USA a interrogé des passants pour leur montrer des filets de poulets à stries blanches et leur partager ces chiffres et données. Les réactions sont frappantes :

<https://www.youtube.com/watch?v=nKW0mcYEn2k>



### En France, 80% des poulets sont élevés en intensifs

En 50 ans en France, la consommation de volailles par habitant a plus que doublé, passant de 12 kg/habitant en 1970 à plus de 25 kg aujourd'hui. La volaille est désormais la seconde viande

---

1. Petracci M, Mudalal S, Babini E, and Cavani C. 2014. Effect of white striping on chemical composition and nutritional value of chicken breast meat. Italian Journal of Animal Science 13: 179-183. Et Tijare VV, Yang FL, Kuttappan VA, Alvarado CZ, Coon CN, and Owens CM. 2016. Meat quality of broiler breast fillets with white striping and woody breast muscle myopathies. Poultry Science 0:1-7.

la plus consommée en France, dépassant la viande bovine depuis 2012.<sup>2</sup> Pour répondre à cette forte demande de viande blanche à bas prix, les poulets sont génétiquement sélectionnés pour grossir très rapidement, dans des élevages intensifs surpeuplés.

845 millions de poulets sont élevés chaque année en France, plus de 80% dans des élevages intensifs pour satisfaire une demande croissante de poulet à bas prix : densité d'élevage très élevée (17 à 22 poulets/m<sup>2</sup>, soit moins d'une feuille A4 par poulet), bâtiments sombres et nus, pas d'accès à l'extérieur, croissance rapide et problèmes de santé (boiteries, problèmes respiratoires ou cardiovasculaires) sont le quotidien de ces millions d'oiseaux.

### Une sélection génétique pour un poids d'abattage précoce, mais à quel prix ?

En élevage intensif, les poulets de chair sont abattus à moins de six semaines. Sélectionnés pour un rythme de croissance très élevé, **ils atteignent leur poids d'abattage (entre 1,8 et 2 kg) entre 38 et 40 jours. C'est deux fois plus rapide qu'il y a 30 ans.** Les poulets certifiés sont généralement abattus à 8 semaines et les poulets fermiers et biologiques à environ 12 semaines.

Il faut aujourd'hui trois fois moins de temps et de nourriture pour produire un poulet d'élevage intensif moderne qu'il en fallait en 1957<sup>3</sup>.

#### Informations complémentaires :

- Pour aider à choisir ses viandes, œufs et produits laitiers, CIWF propose un guide gratuit sur : [ciwf.fr/guideconso](http://ciwf.fr/guideconso)
- [Informations sur les élevages de poulets ici](#)

#### Contact presse

Claire Hincelin – [claire.hincelin@ciwf.fr](mailto:claire.hincelin@ciwf.fr) / 01 79 97 70 53 - 06 26 07 55 43

Retrouvez-nous sur



#### A propos de CIWF

*Créé en 1967 par un éleveur laitier en réaction à l'intensification de l'élevage, CIWF a pour mission de promouvoir le bien-être des animaux d'élevage et de mettre fin à l'élevage industriel, par le biais d'activités de plaidoyer, de campagnes et de partenariats. CIWF met en évidence les liens étroits existants entre bien-être animal, santé publique, sécurité alimentaire et problématiques*

<sup>2</sup> Source France Agri Mer <http://www.franceagrimer.fr/content/download/40104/372599/file/STA-VIA-CONSO%202014-aout2015.pdf> p13

<sup>3</sup> <https://www.agrociwf.fr/media/6760116/info-3-bien-etre-des-poulets-de-chair-en-elevage-commercial.pdf>